H64IL9PAA S SK

GB **English**

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Description of the appliance-Overall view,2
Description of the appliance-Control Panel,3
Assistance,4
Warnings, 5
Installation,10
Start-up and use,12
Cooking modes,13
Using the hob,17
Precautions and tips,21
Care and maintenance,23

DK **Dansk**

Brugervejledning
KOMFUR OG OVN

Oversigt

Brugervejledning, 1
Beskrivelse af apparatet- Samlet oversigt,2
Beskrivelse af appartet-Betjeningspanel,3
Service,4
Advarsler,5
Installation,25
Start og brug,27
Tilberedningsprogrammer,28
Brug af kogepladen,32
Forholdsregler og tip,36
Vedligeholdelse og pleje,38

FI **Suomi**

Käyttöohjeet
LIESI JA UUNI

Yhteenveto

Käyttöohjeet, 1
Laitteen kuvaus- Kokonaiskuva,2
Laitteen kuvaus- Ohjauspaneeli,3
Huoltoapu,4
Varoituksia,5
Asennus,40
Käynnistys ja käyttö,42
Kypsennysohjelmat,43
Keittotason käyttö,47
Varotoimia ja suosituksia,51
Huolto ja hoito,53

NO **Norsk**

Bruksanvisning
KOMFYR OG STEKEOVN

Innholdsfortegnelse

Bruksanvisning, 1
Beskrivelse av apparatet - oversikt, 2
Beskrivelse av apparatet - Kontrollpanel, 3
Teknisk assistanse, 4
Anvisninger, 5
Installasjon, 55
Start og bruk, 57
Stekeprogrammer, 58
Bruk av platetoppen, 62
Forholdsregler og råd, 66
Vedlikehold og ettersyn,68

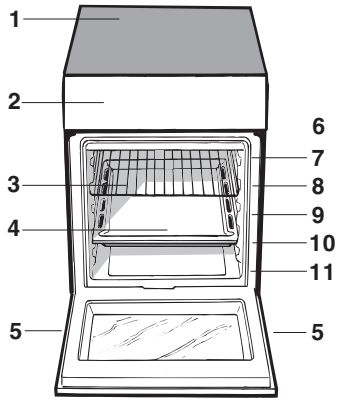
SE **Svenska**

Bruksanvisning
SPIS OCH UGN

Innehållsförteckning

Bruksanvisning, 1
Beskrivning av apparaten - Översiktsy, 2
Beskrivning av apparaten – Kontrollpanel, 3
Service, 4
Säkerhetsföreskrifter, 5
Installation, 70
Start och användning, 72
Tillagningsprogram, 73
Användning av spishällen, 77
Säkerhetsföreskrifter och råd, 81
Underhåll och skötsel, 83

Hotpoint ARISTON



GB Description of the appliance
Overall view

1.Glass ceramic hob
2.Control panel
3..Sliding grill rack
4.DRIPPING pan
5.Adjustable foot
6.GUIDE RAILS for the sliding racks
7.position 5
8.position 4
9.position 3
10.position 2
11.position 1

DK Beskrivelse af apparatet
Samlet illustration

1.Keramisk kogeplade
2.Betjeningspanel
3.Hylde til RIST
4.Hylde til BRADEPANDE
5.Justeringsben
6.GLIDESKINNER til hylderne
7.position 5
8.position 4
9.position 3
10.position 2
11.position 1

FI Laitteen kuvaus
Kokonaiskuva

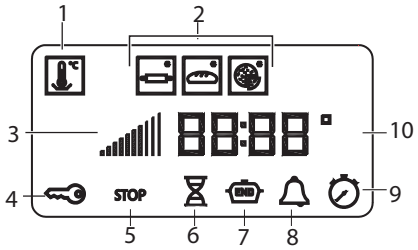
1.Keraaminen keittotaso
2.Ohjauspaneeli
3.RITILÄ
4.UUNIPANNU
5.Säätöjalka
6.Tasojen LIUKUOHJAIMET
7.asento 5
8.asento 4
9.asento 3
10.asento 2
11.asento 1

NO Beskrivelse av apparatet
Oversikt

1. Keramisk platetopp
2. Kontrollpanel
3. Rille for GRILL
4. Rille for STEKEBRETT
5. Regulerbar fot
6. GLIDESKINNER
7. stilling 5
8. stilling 4
9. stilling 3
10. stilling 2
11. stilling 1

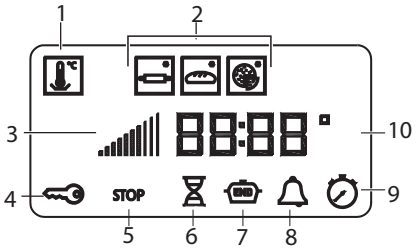
SE Beskrivning av maskinen
Översiktsvy

1. Spishäll av keramik
2. Kontrollpanel
3. GALLERFALS
4. PLÅTFALS
5. Justerfot
6. GLIDSKENOR för falsar
7. läge 5
8. läge 4
9. läge 3
10. läge 2
11. läge 1



GB Description of the appliance
DISPLAY

1. LOW TEMPERATURE MODE icon
2. AUTOMATIC COOKING MODE icons
3. Indicator Preheating
4. indicator DOOR LOCK
5. icon STOP
6. icon DURATION
7. icon END OF COOKING
8. icon TIMER
9. icon CLOCK
10.digits TIME and TEMPERATURE



DK Beskrivelse af apparatet
DISPLAY

1. Ikonet PROGRAM MED LAV TEMPERATUR
2. Ikoner for AUTOMATISKE PROGRAMMER
3. Indikator for Foropvarmning
4. Indikator for BLOKERET DØR
5. STOP-ikon
6. Ikon for VARIGHED
7. Ikon for AFSLUTNING AF TILBEREDNING
8. Ikon for MINUTTÆLLER
9. Ikon for UR
10. Angivelse af TEMPERATUR og VARIGHED

F I Laitteen kuvaus
NÄYTTÖ

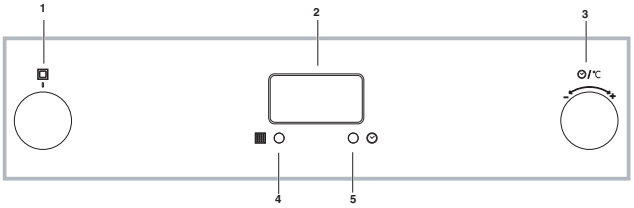
1. Kuvake OHJELMA ALHAISELLA LÄMPÖTILALLA
2. Kuvakkeet AUTOMAATTIOHJELMILLE
3. Osoitin esilämmitykselle
4. Osoitin LUUKKU LUKITTU
5. Kuvake STOP
6. Kuvake KESTO
7. Kuvake KYPSENNYKSEN LOPPU
8. Kuvake MINUUTTILASKURI
9. Kuvake KELLO
10. Digitaaliset numerot LÄMPÖTILA ja AJAT

NO Beskrivelse av apparatet
DISPLAY

1. Symbol for PROGRAM FOR LAV TEMPERATUR
2. Symboler for AUTOMATISKE PROGRAMMER
3. Indikator for forvarming
4. Indikator for LÅST OVNSDØR
5. STOPP-symbol
6. Symbol for VARIGHET
7. Symbol for STEKETIDENS AVSLUTNING
8. VARSELUR-symbol
9. KLOKKE-symbol
10. Numeriske sifre for TEMPERATUR og TIDER

SE Beskrivning av maskinen
DISPLAY

1. Symbol för LÅG TEMPERATURPROGRAM
2. Symboler för AUTOMATISKA PROGRAM
3. Indikator för föruppvärmning
4. Indikator för BLOCKERAD LUCKA
5. Symbol för STOPP
6. Symbol för TILLAGNINGSTID
7. Symbol för TILLAGNINGENS SLUT
8. Symbol för TIMER
9. Symbol för KLOCKA
10. Siffror för TEMPERATUR och TIDER



GB Description of the appliance
Control panel

1. SELECTOR knob
2. DISPLAY
3. THERMOSTAT/TIMER knob
4. PYROLITIC CYCLE button
5. SET TIMER button

DK Beskrivelse af apparatet
Betjeningspanel

1. PROGRAMVÆLGER
2. DISPLAY
3. Knap til TERMOSTAT/TIDSINDSTILLING
4. PYROLYSE-tast
5. Tast til TIDSINDSTILLING

FI Laitteen kuvaus
Ohjauspaneeli

1. Nappula OHJELMAT
2. NÄYTTÖ
3. Nappula TERMOSTAATTI/ AIKOJEN ASETUS
4. Näppäin PYROLYYSI
5. Näppäin AIKOJEN ASETUS

NO Beskrivelse av apparatet
Kontrollpanel

1. PROGRAM-knapp
2. DISPLAY
3. TERMOSTAT-/TIDSINNSTILLINGS-knapp
4. PYROLYSE-tast
5. TIDSINNSTILLINGS-tast

SE Beskrivning av maskinen
Kontrollpanel

1. PROGRAMVRED
2. DISPLAY
3. Vred för TERMOSTAT/INSTÄLLNING AV TID
4. PYROLYS-knapp
5. Knapp för INSTÄLLNING AV TID

GB Assistance

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: “F” followed by numbers.
Call for technical assistance in the event of a malfunction.
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

DK Service

Pas på:
Ovnen er udstyret med et fejlfindingssystem, der giver mulighed for automatisk at finde eventuelle fejlfunktioner. Disse vises på displayet med meddelelser som for eksempel: “F” efterfulgt af tal.
I sådanne tilfælde skal ovnen efterses af en tekniker.
! Ret aldrig henvendelse til ikke-autoriserede teknikere.
Oplys om:
- Fejlens art.
- Ovnens model (Mod.).
- Serienummer (S/N).

Disse sidste oplysninger findes på typeskiltet på apparatet.

NO Teknisk assistanse

Advarsel:
Apparatet er utstyrt med et automatisk feilsøkingssystem som gjør det mulig å oppdage eventuelle funksjonssvikter. Disse vises på displayet med en melding, som f.eks.: “F” etterfulgt av noen tall.
I disse tilfellene må man be om teknisk assistanse.
! Be aldri om assistanse fra teknikere som ikke er autoriserte.
Oppgi:
- Hva slags funksjonssvikt det dreier seg om;
- Apparatets modell (Mod.)
- Serienummer (S/N).

Disse opplysningene finner du på merkeskiltet som er plassert på selve apparatet.

FI Huoltoapu

Varoitus:
Laite on varustettu automaattisella diagnosointijärjestelmällä, jonka avulla on voidaan havaita mahdolliset toimintahäiriöt. Nämä ilmoitetaan näytön avulla seuraavan tyyppisillä viesteillä: “F” ja sen jälkeen numeroita.
Mikäli tulee näkyviin tämän tyyppinen viesti, on otettava yhteyttä tekniseen huoltoliikkeeseen.
! Älä käytä koskaan valtuuttamattomia teknikoita.
Ilmoita:
- Häiriön tyyppi;
- Koneen malli (Mod.)
- Sarjanumero (S/N)

Nämä viimeksi mainitut tiedot löytyvät laitteessa olevasta tietolaatasta.

SE Service

OBS!
Apparaten är utrustad med ett felsökningssystem för att upptäcka eventuella felfunktioner. Dessa felmeddelanden visas på displayen på följande sätt: “F” följt av nummer.
I dessa fall är det nödvändigt med ingrepp från servicecentret.
! Anlita aldrig obehöriga tekniker.
Uppge:
- Typ av fel.
- Maskinmodell (Mod.).
- Serienummer (S/N)

Den sistnämnda informationen anges på märkplåten som sitter på utrustningen.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Before initiating the automatic cleaning cycle:
- clean the oven door;
- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- do not place tea towels

Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity .

DK

ADVARSEL

PAS PÅ: Dette apparat og dets udvendige flader bliver meget varme under brug.

Vær forsigtig og rør ikke ved varmeelementerne.

Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er under opsyn. Dette apparat kan anvendes af børn på under 8 år og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller af personer, der ikke har kendskab til produktet, såfremt dette sker under passende overvågning eller hvis de forinden har fået anvisning i sikker brug af apparatet og er bevidste om farerne forbundet hermed. Lad aldrig børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn uden overvågning.

VIGTIGT: Efterlad aldrig et kogeblus med fedt eller olie; det kan medføre brand.

Forsøg ALDRIG at slukke en flamme/ brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og overdæk flammen med et låg eller et brandsikkert dækken.

Anvend ikke slibende rengøringsprodukter eller skarpe metalspartler til rengøring af ovndørens glasflade, da det kan medføre ridser og således splintring af glasset.

De indvendige overflader i skuffen (hvis monteret) kan blive varme.

Inden aktivering af selvrensefunktionen:
• Rengør ovndøren
• Fjern de største madrester inden i ovnen med en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler.
• Fjern alt tilbehør og glideskinnerne (hvis monteret).
• Efterlad aldrig viskestykker eller grydelapper på håndtaget.

Under den automatiske rengøring kan overfladerne blive meget varme. Hold derfor børn på afstand.

Benyt aldrig rengøringsapparater med damp eller højtryk til rengøring af apparatet.

Tør spildt væske af låget inden det åbnes. Luk ikke glaslåget (hvis monteret), mens gasblussene eller el-pladerne endnu er varme.

VIGTIGT: Sørg for, at apparatet er slukket inden udskiftning af pærer for at undgå elektrisk stød.

VIGTIGT: Forkert brug af kogepladens beskyttelsesanordninger kan medføre ulykker.

! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

FI

VAROITUS

VAROITUS: Tämä laite ja sen saavutettavissa olevat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana.

Ole varovainen ja vältä koskettamasta lämmityselementtejä.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset kaukana, jos heitä ei valvota jatkuvasti. Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistien toimintakyky on alentunut, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai jos heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa huolto- ja puhdistustoimenpiteitä ilman valvontaa.

VAROITUS: Rasvoja tai öljyjä sisältävän uunin jättäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.

Älä KOSKAAN yritä sammuttaa liekkejä/ tulipaloa vedellä vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekit esimerkiksi peitolla tai palonestopeitteellä.

Älä käytä hankaavia tuotteita kuten metalliharjoja lasisen uuninluukun puhdistamiseen, koska se voi naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

Laatikon (mikäli olemassa) sisäpinnat voivat tulla kuumiksi.

Ennen automaattisen puhdistustoiminnon käynnistämistä:

- puhdista uunin luukku
- poista kostean sienen avulla suurimmat jäämät. Älä käytä pesuaineita;
- poista kaikki varusteet ja liukuohjainsarja (mikäli olemassa);
- älä jätä keittiöriepuja tai pannulappuja uunin kahvalle.

Automaattisen puhdistuksen kuluessa pinnat voivat tulla erittäin kuumiksi: pidä lapset kaukana niistä.

Älä koskaan käytä höyryllä tai korkealla paineella toimivia puhdistimia laitteen puhdistukseen.

Poista mahdolliset kannella olevat nesteet ennen sen avaamista. Älä sulje lasista kantta (jos olemassa) kaasupolttimien tai sähkölevyn ollessa vielä kuumia.

VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu ennen lampun vaihtamista, jotta vältetään sähköiskuvaarat.

VAROITUS: sopimattomien tason suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

! Ritilää käytettäessä varmista, että rajoitin osoittaa ylöspäin sekä tilan takaosaa kohden

NO

ADVARSEL

FORSIKTIG! Apparatet og de tilgjengelige delene blir meget varme under bruk.

Vær forsiktig og berør ikke varmeelementene.

La ikke barn under 8 år oppholde seg i nærheten uten kontinuerlig oppsyn. Dette apparatet kan brukes av barn fra åtteårsalderen og av personer med nedsatte fysiske, mentale og sanseevner, eller personer som er uten erfaring med eller kunnskap om apparatet, på betingelse av at de holdes under oppsyn eller de har blitt forklart hvordan apparatet skal brukes på en trygg måte, og at de er klar over risikoene det innebærer. Man må ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring eller vedlikehold av apparatet må ikke utføres av barn uten oppsyn.

FORSIKTIG! La ikke olje- eller fettgryter stå på platen uten at du passer på.

Det kan begynne å brenne.
Forsøk ALDRI å slukke flammer eller ild med vann. Du må slå av apparatet og kvele flammene med et lokk eller et brannteppe.

Bruk ikke slipemidler eller skarpe metallgjenstander til rengjøring av ovnens glassdør. Det vil kunne lage riper som deretter kan føre til at glasset knuser.

Innsidene av skuffen (hvis den finnes) kan bli varme.

Før du setter i gang den automatiske rengjøringsfunksjonen, må du:
- rengjøre ovnsdøren
- fjerne eventuelle større matrester i ovnen med en fuktig klut, men uten å bruke rengjøringsmidler;
- ta ut alt ekstrautstyr og glideskinnesettet (hvis det finnes);
- ikke la håndklær eller grytekluter henge på håndtaket.

Mens den automatiske rengjøringen pågår, kan overflatene bli veldig varme: Pass på at barn ikke er i nærheten.

Bruk aldri damp- eller høytrykksrensere til å rengjøre apparatet.

Fjern eventuelt væskesøl på lokket før du åpner det. Lukk ikke glasslokket (hvis det finnes) over gassblussene eller den elektriske platen så lenge de er varme.

FORSIKTIG! For å unngå elektrisk støt, må du sjekke at apparatet er slått av før du skifter lyspære.

FORSIKTIG! Bruk av uegnede lokk på koketoppen kan føre til ulykker.
! Når ovnsristen skal settes inn, må man passe på at stoppekanten vender opp og inn mot bunnen av ovnen.

SE

VARNING!

OBSERVERA! Denna utrustning och dess delar blir mycket varma under användning.
Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
Håll barn under 8 år under uppsikt så att de inte leker med utrustningen.
Denna utrustning kan användas av barn över 8 år och personer med psykiska, sensoriska eller fysiska handikapp, eller som saknar erfarenhet och lämpliga kunskaper, under förutsättning att detta sker under uppsikt av en person som ansvarar för deras säkerhet eller att de har fått nödvändiga anvisningar angående dess användning och är medvetna om farorna i samband med användningen. Barn får inte leka med utrustningen. Rengörings- och underhållsmomenten får inte utföras av barn utan en vuxens tillsyn.

OBSERVERA! Det är farligt att lämna spisen utan uppsikt om man värmer fett eller olja. Brand kan uppstå.
Försök ALDRIG att släcka en låga/ brand med vatten. Stäng i stället av utrustningen och täck över lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.

Ytorna inuti lådan (om sådan finns) kan bli varma.

Innan funktionen automatisk rengöring aktiveras:

- Rengör ugnsluckan
- Ta bort grövre kvarstående rester inuti ugnen med en fuktig svamp. Använd inte rengöringsmedel.
- Ta bort alla tillbehör och glidskenorna (om sådana finns).
- Häng inte kökshanddukar eller grytlappar på handtaget.

Under den automatiska rengöring kan ytorna bli mycket varma: Håll barn på avstånd.

Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att göra rent utrustningen.

Ta bort eventuella vätskor på locket innan det öppnas. Stäng inte glaslocket (om sådant finns) om gasbrännarna eller elplattan fortfarande är varma.

OBSERVERA! Kontrollera att utrustningen är avstängd innan lampan byts ut, för att undvika elstötar.

OBSERVERA! Användning av olämpliga skydd för hällen kan orsaka brand.

! När gallret sätts in ska du kontrollera att stoppet är vänt uppåt och på den bakre delen av fördjupningen.

Installation

GB

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference.. Make sure the booklet remains with the appliance if it is sold, given away or moved.

! Please read this manual carefully: it contains important information on installation, operation and safety.

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

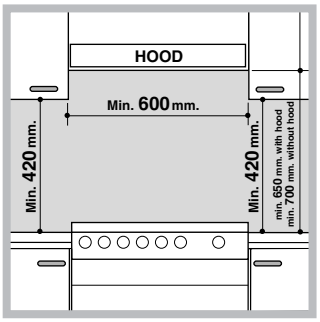
Positioning and levelling

! The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

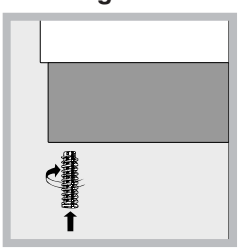
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).



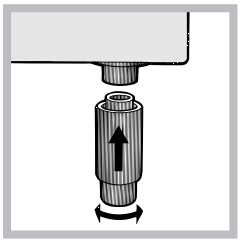
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

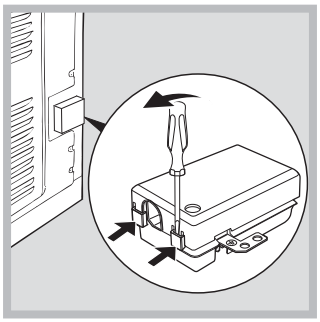


The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

* Only available in certain models.

Electrical connection

Fitting the power supply cable



To open the terminal board:
- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled “P”).
- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour.

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

The appliance must be directly connected to the

400V 3N~
H05 RR-F5x1.5 CEI-UNEL 35363

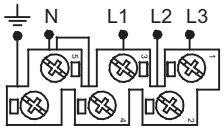


Fig. A

400V 2N~
H05 RR-F4x2.5 CEI-UNEL 35363

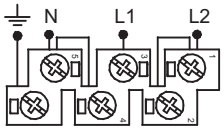


Fig. C

230V ~
H05 RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

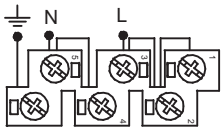


Fig. D

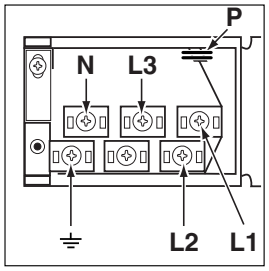


Fig. B

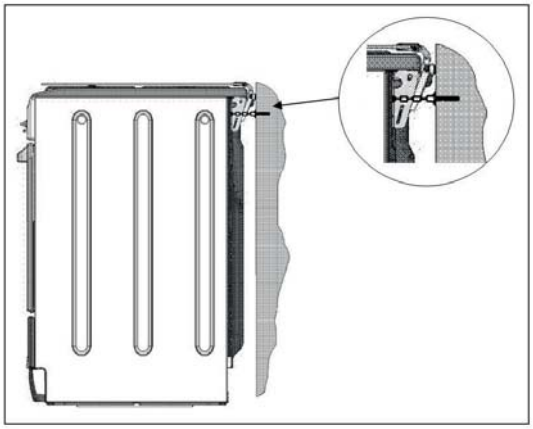
mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.
Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Safety Chain

! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!



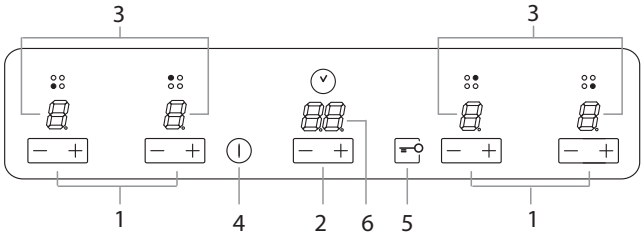
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.
Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4 x 45,5 x 40,3 cm
Volume	60 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1 Standard EN 50564. Standard EN 60350-2. Energy consumption for Natural convection – heating mode: Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Roasting
CE	EC Directives: 2006/95/EC dated 12.12.06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Start-up and use

GB

Hob control panel



The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panelon your appliance.

When using the touch control pannel panel:

- Do not use gloves
- Use a clean finger
- Touch the glass smoothly

1 **INCREASE(+)/REDUCE(-) POWER** button - controls the power level on every individual cooking zone
2 **INCREASE (+)/ REDUCE(-) TIME** button -controls the time of cooking on the cooking zones.
3 **COOKING ZONE POWER** displays -show the power level selected for every individual cooking zone
4 **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
5 **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings and shows the control panel has been locked
6. .**TIMER** display -shows the cookig time selected .

! For detailed information on the control panel functions refer to "Start-up and use" section.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the .off mode.. The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

! Depending on the number of heaters/cooking zones on the hob the COOKING ZONE SELECTED INDICATORS may vary between and

Start-up and use

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.
1. Press the button several times until the icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
3. Press the button again to confirm.
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.
The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the cooking duration and the cooking end time (see Cooking modes).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
5. The cooking time may be modified (see Cooking Modes).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the ROASTING and BARBECUE modes.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.
! Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by opening the oven door.

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired. In the SPIT ROAST mode, the default power level value is 270°C.

TRADITIONAL OVEN mode
When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.

MULTILEVEL mode
Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

ROASTING mode
This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

LOW TEMPERATURE modes
This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. The cooking duration may be modified by a period of several minutes, as specified in the description of the individual functions below.

ROAST... mode
Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -20/+25 minutes.

PIZZA mode
Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes.
To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan and the baking trays.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.

Recipe for PIZZA:
1 Dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Leavening at room temperature: 1 hour, or LOW TEMPERATURE manual function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the PIZZA cooking mode.

BREAD mode
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5**.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text “Hot” will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.

Recipe for BREAD:
1 Dripping pan weighing 1000 g max placed on a low shelf level

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual **LOW TEMPERATURE** function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5**. For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

BAKED CAKES mode
This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -10/+10 minutes.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the duration.
3. Press the button again to confirm;
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode
! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the END icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
4. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the and END buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the SPIT ROAST and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
CANAPES AND STARTERS	Savoury sponge cake made with yoghurt	savoury sponge cake with olives, tuna, etc.	Baked cakes or Multilevel	160 °C	cake tin on dripping pan
	Country-style pie	cheese country-style pie, salmon pastry, ...	Baked cakes or Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Terrines	fish, meat, vegetable, foie gras terrines, etc.	Traditional oven	160 °C	terrine mould on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	"En cocotte" dishes	poultry liver pie, salmon mousse, eggs en cocotte, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	cheese soufflé, vegetable soufflé, fish soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
I LEGUMI	Gratin dishes	potato gratin, parmentier, lasagne, etc.	Gratin (or Roasting)	200-210 °C	tray on dripping pan
	Stuffed vegetables	potatoes, tomatoes, courgettes, cabbages, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
	Braised vegetables en cocotte	lettuce, saffron carrots, salsify, etc.	Traditional oven	200 °C	baking dish on dripping pan
	Flan	mushroom flan, vegetable pancake, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish or cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Terrines	vegetable terrines	Traditional oven	160 °C	cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	asparagus soufflé , tomato soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	Dishes with a crust	vegetable pie, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Baking in foil ("en papillote")	truffles, etc.	Multilevel	200 °C	foil pouch on dripping pan
	Rice	Pilaff	Traditional oven	180 °C	tray on plate

	DISHES	EXAMPLES	COOKING MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
MEAT	Roast poultry	chicken, duck, cockerel, capon.	Roasting	200 °C	poultry on the grid
	Poultry on the spit	chicken, cockerel	Turnspit	250 °C	turnspit support
	Roasts	roast pork, veal, turkey, beef, leg of lamb, haunch of venison, stuffed veal breast, etc.	Roasting	200 °C	meat directly on the grid
	large pieces of braised meat	whole ham on the bone, large capon or turkey, etc.	Multi-level	180 °C (one third into cooking, lower the temperature to 160°C)	meat on the oven tray baste regularly with the juice
	Meat casseroles and traditional dishes	beef bourguignon, rabbit chasseur, veal Marengo, lamb stew, Basquaise chicken, etc. hotpots, cassoulet, etc.	Convection mode	190 °C	casserole dish on the oven tray
	Grilled meat	ribs, cutlets, sausages, kebabs, chicken thighs, etc.	Multi-level	270 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Meat pies	Beef Wellington, steak and kidney pie, etc.	Multi-level	200 °C	on the tray (for large pieces of meat, lower the temperature to 160°C when the pastry crust is baked)
	Salt-baking	salt-baked poultry, etc.	Multi-level	240 °C	meat on the oven tray or in a dish on the oven tray
FISH	Grilled fish and fish kebabs	bass, mackerel, sardines, mullet, tuna, etc.	Multi-level	250 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Whole fish (stuffed)	sea bream, carp, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish fillets (with basting)	salmon, scorpion fish, cod, bass, etc.	Convection mode	200 °C	on the oven tray
	Foil parcels	sole, dab, scallops, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish pies (flaky or shortcrust pastry)	salmon, pike, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish au gratin	brandade gratin, etc.	gratin (or roasting)	200-210 °C 260 °C	dish on the oven tray
	Soufflés	scallop soufflé, etc.	Multi-level	200 °C	soufflé dish on the oven tray
	Salt-baked fish	bass, carp, etc.	Multi-level	240 °C	fish on the oven tray or in a dish on the oven tray

Oven cooking advice table

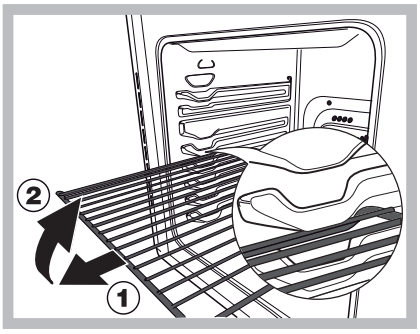
	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
BAKED DESSERTS	Biscuit cakes (without yeast)	sponge cake, sponge fingers, swirled biscuits, brownies, etc.	Baked cakes or Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	White cheese tart			200 °C	cake tin on dripping pan
	Tarts made using leavened dough	sugar pie, fruit brioche loaf, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Tart cases (crumbly sweet pastry)	fresh fruit tarts (strawberry, raspberry, etc.)		180 °C	cake tin on dripping pan (with baking beans weighing the pastry down)
	Pies (shortcrust or puff pastry)	pear pie, etc.		220 °C	cake tin on dripping pan
	Cream puffs	profiteroles, mini cream puffs, cream puffs, Paris-Brest pastry dessert, Saint Honoré cake, etc.		190 °C	on dripping pan
	Mini sweet pastries (natural yeast)	croissants, sugar pie, plain brioche (no filling), mini savarin cakes, etc.		180 °C	on dripping pan
	Large sweet pastries (natural yeast)	Kugelhopf, brioche, panettone, sweet bread, etc.		160 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
PASTRIES	Biscuit dough	biscuits in paper trays, scooping biscuits, etc.	Baked cakes or Multilevel	180 °C	on dripping pan
	Crumbly sweet pastry	shortbread, spritz cookies, plain biscuits, etc.		200 °C	on dripping pan
	Puff pastry	various types of puff pastry dessert, etc.		200 °C	on dripping pan
	Amaretti, coconut balls	coconut or almond amaretti		180 °C	on dripping pan
	Leavened dough	mini-brioches, mini-croissants, etc.		180 °C	on dripping pan
	White meringues			70 °C	on dripping pan
	Golden meringues			110 °C	on dripping pan
DESSERTS	Pudding	pudding made with bread or brioche, rice pudding	Baked cakes or Multilevel	190 °C	cake tin on dripping pan
	Cream desserts and flans, semolina	crème caramel, crème brûlée, chocolate flan, etc.		160 °C	moulds or baking dish on dripping pan (bain-marie on dripping pan)
	Rice desserts	riz condé rice pudding, Imperial rice pudding, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Soufflé	liqueur soufflé, fruit soufflé, etc.		200 °C	cake tin on dripping pan
FRUIT	Stuffed or foil-baked fruit	baked apples, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin or foil pouch on dripping pan

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
VARIOUS	Yoghurt		Low temperature	40 °C	baking dish on dripping pan
	Dried foods	mushrooms, herbs, sliced fruit or vegetables, etc.	Low temperature	65 °C	on grille

Automatic cooking modes

	Mode	Cooking programme recommended for …	EXAMPLES	SUPPORT	Dripping pan level	Cooking time (minutes)	Oven at start
	Roast beef	Meat roasts	roast veal	On dripping pan or baking pan	2		Cold
			roast pork				
			roast chicken				
			leg of lamb				
	Baked cakes	Sponge cake with yoghurt and pound cake (with baking powder)	fruit cake, marble cake, pound cake, etc.	cake tin on grille	2	45**	Cold
		Fruit tarts (short crust pastry or puff pastry, with or without flan filling)	apple tart, Mirabelle plum tart, pear tart, etc.	cake tin on grille	2		
		Puff pastry	apple puffs, country-style tarts, pastries, etc.	on dripping pan	2		
		Desserts without yeast (clafoutis, almond pithivier, country-style cake, etc.)		on dripping pan	2		
	Pizzas	Deep-pan pizza, focaccia (bread dough)			2	28**	Hot or cold
	Bread	***			2	55	Cold

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified to suit personal tastes. Oven preheating times are set by default and cannot be modified manually.
** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values in the table refer to the minimum and maximum duration, which may be modified by the user, taking the default value as a starting point.
*** As stated in the recipe, pour 100 g water into the dripping pan.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1)
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate located on the appliance itself.
- The voltage falls within the range of values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
! Do not remove or replace the power supply cable for any reason. Its removal or replacement will void the warranty and the CE marking. INDESIT does not assume liability for accidents or damage arising from replacement/removal of the original power supply cable. Replacement can only be accepted when carried out by personnel authorised by INDESIT and using an original spare part.

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.
! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

Types of noise during normal hob operation:

- Buzz: due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- Soft whistle: heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- Crackle: produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.
- Loud whistle: heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.
- Fan noise: a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.

The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults.
! If the (-)or (+)button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly though the power levels and timer minutes.

Initial Light Conditions

When power is initially applied to the Cooktop, the touch control conducts a calibration process for the touch keys, which requires a low level of ambient light in the area of the touch keys.
If during this calibration process excessive ambient lighting is detected the User Interface displays „FL" (Infrared Ambient Light Error) and the control calibration process is suspended. In order to rectify the process any lighting that could effect the calibration process should be switched off (e.g. halogen cooker hood lighting). The error will disappear when satisfactory ambient lighting is detected and the touch control calibration procedure will now complete satisfactorily.

-The „FL" error can only be generated within approx 3s of initial power being applied to the cooktop.
-We recommend that the user switches off all cooker hood lighting and lighting directed towards the cooktop when power is initially applied to the cooktop.
-After the touch control has conducted its initial calibration process, (approx 3s) any cooker hood or other lighting can be switched on as normal and will not affect the operation of the touch control.

Switching on the hob

After connecting the hob to the electrical grid, the touch pannel might be automatically locked. To unclock the pannel press and hold the Control Panel Loock button .

To switch the hob on, press and hold the button for approximately one second.

The cooktop is switched On when a beep sound is emitted and the cooking zones display shows the „0"

When the cooktop is off, after 5 sec. without any error/ alarm or residual heat to display, the control switches off the (KEYLOCK LED) . in order to reduce power consumption. As soon as we touch a key, the (KEYLOCK LED . goes on and we can continue to operate as usual.
Switching off the cooktop is signalled by 3 beep sound.

Switching on the cooking zones

Each cooking zone is switched on and controlled using the (-) and (+) POWER buttons, which at the same time are used for power adjustment.

- To begin operating a cooking zone, set the desired power level (between 0 and 9) using the (-) and (+) POWER buttons

Press and hold the (-) POWER button to set the power level immediately at “9”
Press and hold (+) and (-) POWER buttons simulta neously to return to power level “0”
If the power level is “0” press and hold the (+) button to increase the power level quickly.

Fast Boil- “Booster” function

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times.
It may be activated by pressing the (+) POWER button over level 9. This function boosts the power to 1600 W or 2000 W, depending on the size of the relevant cooking zone.
The activation of of the booster is signalled by a beep sound, and the letter ‘P’ appearing on the display corresponding to the selected cooking zone

The booster works for max 10 minutes. After these 10 minutes a beep sounds and the cooking zone will return to level “9”

With the heater at Booster level, if the [+] key is Touched an error beep sounds and the cookset doesn’t change. With the heater at Booster level, if the [-] key is Touched a beep sounds and the cookset is reduced to 9.

Switching off the cooking zones

To switch off a cooking zone touch(-)and (+) POWER selection buttons simultaneously.
A beep sounds and the corresponding display shows “0”.

Using the Timer

! All the cooking zones can be programmed for a cooking time duration between 1 and 99 min.

1.Activate the timer by pressing the INCREASE / REDUCE TIME buttons**.** A beep sounds, the timer display shows a “00” and the cooking zone displays show a “t” blinking indicating that a cooking zone has to be selected.

2 Select the desired cooking zone by pressing any of the cooking zones (+) or (-)keys. A beep sounds, the LED next to the cooking zone display starts blinking if no power is selected, or is on if any power is selected. The timer display starts blinking indicating that the time has to be selected
3. Set the desired cooking time by pressing again the INCREASE / REDUCE TIME buttons**.**

! The user can select only one heater at a time.
!Pressing and holding the (+) and (-) keys increases the speed of time selection.
! If the time is not selected before 10 seconds, the timer is switched off.
! If the selected time is “00” after 10 seconds the timer is switched off.

Starting Timer countdown.
The countdown starts 10 seconds after the last operation over the INCREASE (+)/ REDUCE(-) TIME buttons. If any power is selected, a beep sounds and the timer display stops blinking. The same happens to the led heater.
The last minute will be displayed in seconds.

! When the timer is in countdown the user can change the time at any time by touching the INCREASE / REDUCE TIME buttons. Then the countdown stops and the timer changes to time selection status waiting a time selection.

End of Timer countdown.
When the time set on the timer has elapsed the timed heater is switched off, the timer display and the timed heater led starts blinking and a timer alarm beep sounds for one minute. The timer alarm can be cancelled by the user at any time, even during the first minute of the alarm . When the timer is in alarm status, by pressing any key of the touch control the timer is switched off.

! To cancel the operation of the timer, select the time value of “00”pressing the(+) and(-) TIME buttons at the same time.
! When all the cooking zones are not powered, and one of them is temporized at zero power level, the key-lock function is activated after 1 minute.

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.).

Press the button to lock the control panel: -the icon will illuminate and an audible beep sound will be emmited. To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the button for a few moments, the icon will stop illuminating and the lock function will be removed.

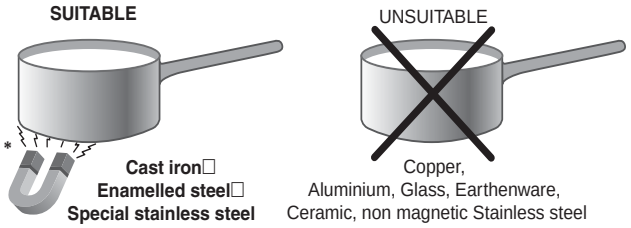
All the keys on the cooking zone selection wil be locked
if :the cooktop is off,,
if the Control Panel Lock is activated or
if an error on a cooktop occurs..

Switching off the hob

Press the button to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.
If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

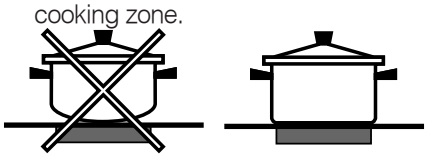
Practical advice on using the appliance

! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.

- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.

- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it.

The “u” sign on the display appears if after selecting the cooking zone the pan is not placed on a heater , or in case of:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

After 10 sec. with no pan on the heating zone, a warning beep signal is emmited.
After 60 sec. with no pan on the heating zone,, the heater switches off.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the number signalizing the power level starts flashing, and the letter “c” appears on the display. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows “0”.
For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours.
When one or more keys are activated for more than 10 sec. the touch control. switches off
A warning beep sounds is emitted every 10 sec., while the key/s is/are activated.
With all heaters at zero power during 10 sec. the Cooktop is switched off.
If the switching off is due to an accidental activation of keys, the touch control actuates as above.

Buzzer

This can also indicate several irregularities:

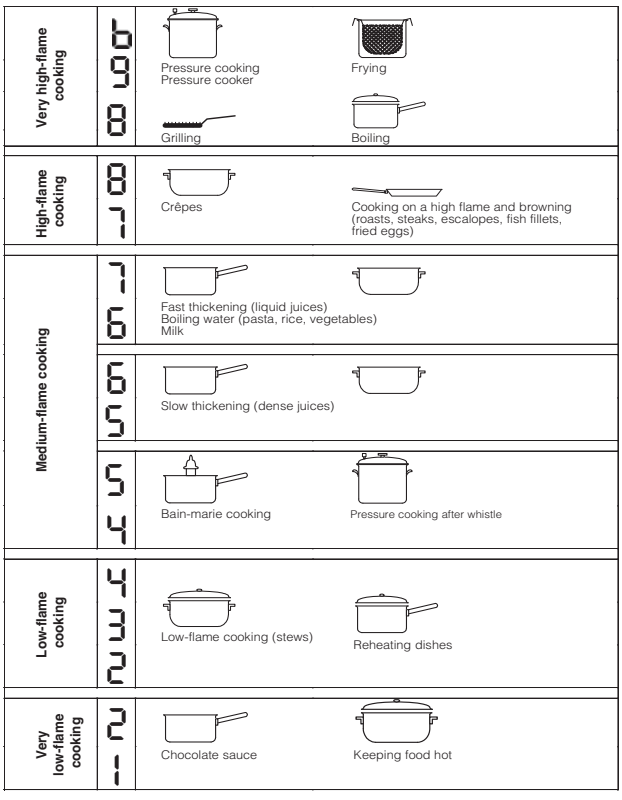
- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Errors and Alarms

When an error is detected, the whole appliance or the heater/s are switched off, a beep sounds (only if one or more heaters are active) and all displays show a ‘F’ letter and the error code (an index number or a letter) alternately.
If the problem does not disappear by itself, please contact the Technical Service.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Practical cooking advice



Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1200 - B1600
Back Right	I 1500 - B 2000
Front Left	I 1500 - B 2000
Front Right	I 1200 - B1600
Total power	7200

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance while barefoot, or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from it and do not touch the hot parts yourself.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and heat dispersal must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the o position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced individuals may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact the Assistance Service.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if struck with a sharp object such as a utensil. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (see Start-up and use).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is installed on a pedestal, take all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.
- **For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:**

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.
Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.
Your induction hob generates short-range magnetic fields.
To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.
In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

- After using the hob, switch it off using the corresponding control device; do not rely solely on the pan sensor.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- Always keep the oven door closed when using the SPIT ROAST and ROASTING modes. this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

- Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

OVEN**;**
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the “Clock button”. The standby mode is visualised by the low luminosity „Watch Icon”. As soon as interaction with the machine resumes, the system’s operating mode is restored.

HOB**:**
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the “off mode”.
The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the oven

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

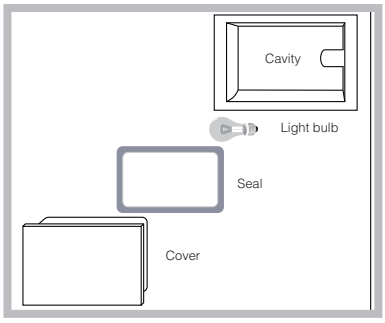
Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb

To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.



2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.
Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	**Available from**
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle

During the PYROLYTIC cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated and burns away food and grime residues. Dirt is literally incinerated.
Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the PYROLYTIC CYCLE:

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all accessories.
- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.
- Turn the SELECTOR knob to the “0” position.

! If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.

! The programme may only be started once the oven door has been closed.

To activate the PYROLITIC CYCLE cleaning procedure, press and hold the button for approximately 4 seconds. The TIMER KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.
1. Economy (ECO): turn the knob towards “-”. Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards “+”. Duration 2 hours.
4. Press the button to confirm.

An end time for the PYROLITIC CYCLE (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see Programming the automatic cleaning end time).

Safety devices

- The icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value.
- The STOP icon indicates that the cleaning cycle may be cancelled at any time by pressing the button.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

Programming the automatic cleaning end time

1. Press the button until the END icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm;
6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been set when the and END buttons are illuminated. The DISPLAY shows the PYROLITIC CYCLE end time and duration alternately.

Once the automatic cleaning cycle is over

You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

Installation

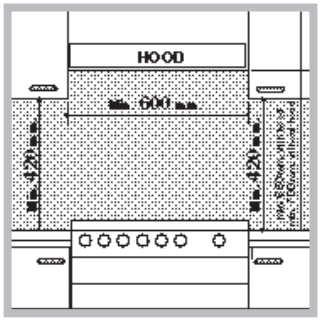
! Det er vigtigt at opbevare dette hæfte et sted, så det nemt kan konsulteres. Hvis komfuret sælges, overdrages eller flyttes, skal man sikre sig, at hæftet følger med.
! Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhed.
! Installationen skal udføres i overensstemmelse med instruktionerne og af en kvalificeret tekniker.
!Komfurets strømforsyning skal frakobles inden justering eller vedligeholdelse af apparatet.

Placering og planstilling

! Apparatet kan installeres ved siden af køkkenelementer, der ikke er højere end arbejdsfladen.
! Væggene, der er i kontakt med apparatets bagside, skal være i ikke-brændbart materiale, der kan modstå varme (T 90° C).

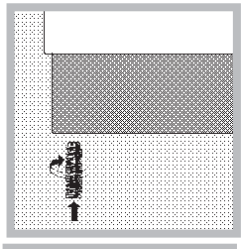
For korrekt installation:
- Apparatet kan installeres i køkkenet, i spisestuen eller i et kombineret køkken/stue, men ikke i et badeværelse.
- Hvis komfuret er højere end de tilstødende møbler/ køkkenelementer, skal disse placeres mindst 600 mm fra apparatet.
- Hvis komfuret installeres under et skab, skal der være en afstand på minimum 420 mm fra komfurets overflade.

Denne afstand skal være 700 mm, hvis skabet er lavet i brændbart materiale (se figuren);

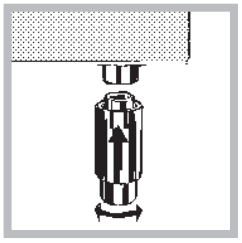


- Der må ikke hænge gardiner bag komfuret, og disse skal hænge mindst 200 mm fra siderne af komfuret.
- Eventuelle emhætter skal installeres i overensstemmelse med den medfølgende brugervejledning.

Planstilling



Hvis det er nødvendigt at planstille apparater, skal man skrue de medfølgende ben i hullerne i hjørnerne på komfurets sokkel (se figuren).

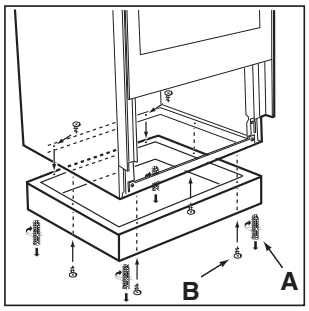


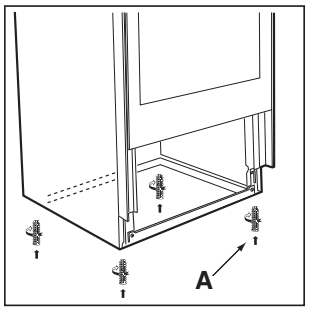
Benene* passer ind i hullerne under komfurets bund.

* Findes kun på nogle modeller.

Indstilling af komfuret i højden

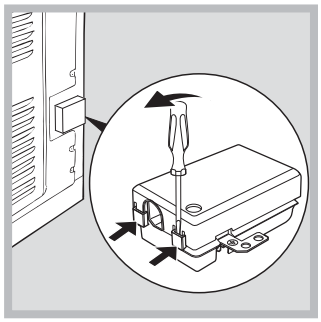
Denne højde kan reduceres til 850 mm ved at afmontere den mobile del på undersiden. Ved hjælp af en skruetrækker skal man afdreje de 6 skruer "**B**". Fjern også indstillingsbenene " **A** " (se fig. A). Ved planstilling af komfuret skal man skrue indstillingsbenene " **A** " på soklen (se fig. B).





Elektrisk tilslutning

Montering af forsyningskabel



Åbning af klemrækken:
- Ved hjælp af en skruetrækker skal man løfte sideholderne på klemrækkens låg.
- Træk og åbn klemrækkens låg.

Ved placering af kablet skal man følge nedenstående vejledning:
- drej skruen af kabelklemmen og skruerne af kontakterne
- ved udførelse af de elektriske tilslutninger på figurerne, skal man anvende de to broer inde i kassen (se figur - reference "**P**")
- fastgør forsyningskablet i kabelklemmen, og luk låget.

Elektrisk tilslutning

Ovne udstyret med trepolet forsyningskabel er forberedt til funktion med vekselstrøm ved den forsyningsspænding og -frekvens, der er anført på skiltet med specifikationer (anbragt på apparatet) eller i bruger-

400V 3N~
H05 RR-F5x1.5 CEI-UNEL 35363

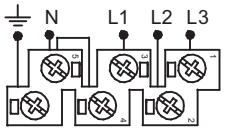


Fig. A

400V 2N~
H05 RR-F4x2.5 CEI-UNEL 35363

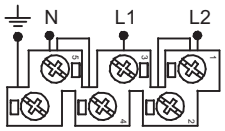


Fig. C

230V ~
H05 RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

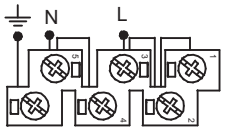


Fig. D

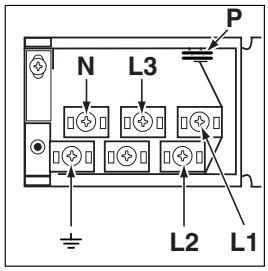


Fig. B

vejledningen. Kablets jordledning er gul/grøn.

Tilslutning af strømforsyningskablet til nettet

Anvend et standardstik på kablet til den belastning, der er anført på apparatet (se tabellen over Tekniske data). Hvis man ønsker en direkte forbindelse til strømnettet, skal man indsætte en flerpolet afbryder med en minimumsåbning mellem kontakterne på 3 mm. i overensstemmelse med belastningen og i overensstemmelse med de gældende regler (der skal ikke være en afbryder på jordforbindelsen). Forsyningskablet skal være placeret på en sådan måde, at det ikke når en temperatur på 50º C over omgivelsestemperaturen på noget punkt.

Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:

- at stikkontakten har jordforbindelse og er i overensstemmelse med loven,
- at stikkontakten kan bære ovnens maksimale spændingsbelastning, som angivet på typeskiltet,
- at forsyningsspændingen ligger inden for værdierne, som angivet på typeskiltet,
- at stikkontakten passer til apparatets stik. I modsat fald skal man udskifte stikkontakten eller stikket. Undgå anvendelse af forlængerledninger eller flerdobbelte stikdåser.

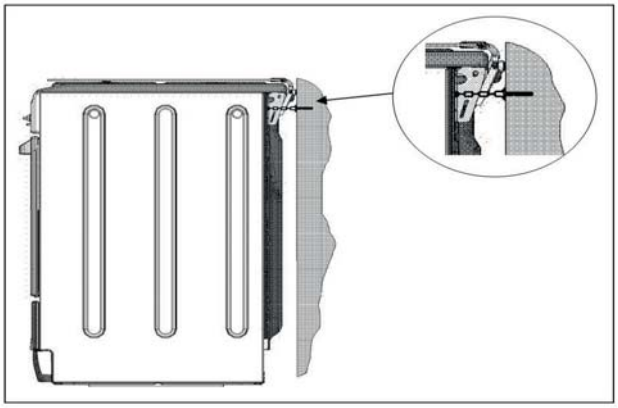
! Når apparatet er installeret, skal man nemt kunne nå ind til både ledning og stikkontakt.

! Ledningen må ikke bøjes eller trykkes sammen.

! Ledningen skal regelmæssigt kontrolleres og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.

! Virksomheden fralægger sig ethvert ansvar, såfremt disse regler ikke overholdes.

Sikkerhedskæde



! For at forhindre at apparatet vælter utilsigtet, for eksempel ved at et barn kravler op på ovnlågen, SKAL den medfølgende sikkerhedskæde monteres!

Komfuret er udstyret med en sikkerhedskæde, der fastsættes ved hjælp af en skrue (følger ikke med komfuret) til væggen bag apparatet i samme højde, som kæden er fastgjort til apparatet. Vælg skruen og skrueforankringen i henhold til typen af vægmateriale bag apparatet. Hvis skruehovedet har en diameter på mindre end 9 mm, bør der anvendes en spændeskive. Betonvæg kræver en skrue på mindst 8 mm i diameter og 60 mm i længden.

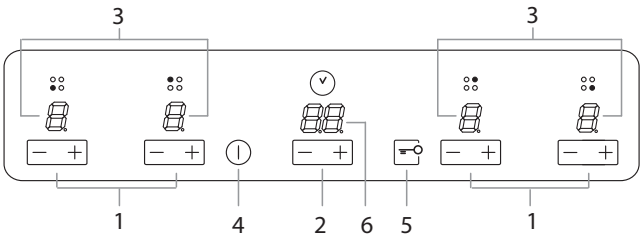
Sørg for, at kæden er fastgjort til komfurets bagvæg og til væggen, som vist i figuren, således at den efter installation er spændt og parallel med grundniveauet.

TABEL MED SPECIFIKATIONER	
Ovnens størrelse HxBx D	. 32,4 x 45,5 x 40,3 cm
Volumen	60 l
Dimensio ner på varmes kuffen	bredde 42 cm dybde 44 cm højde 8,5 cm
Forsyning ssp ænd ing og –fr ekve ns	se typeskiltet Typeskiltet sidder indvendigt på klappen eller, når varmeskuffen til er åben, på den indvendige venstre væg.
	EU-direktiv nr. 65/2014, der integrerer direktiv 2010/30/EU. EU-forordning nr. 66/2014, der integrerer direktiv 2009/125/EF. Forordning EN 60.350-1 , EN 50564 Forordning EN 60350-2
ENERGI MÆRKNING og miljodesign	Energiforbrug for luftcirkulation Naturlig opvarmningsfunktion: Statisk Energiforbrug for luftcirkulation Forceret opvarmningsfunktion Grillstegning
CE	EU-direktiver: 2006/95/EF af 12/12/06 (Lavspænding) og efterfølgende ændringer - 2004/108/EF af 15/12/04 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og efterfølgende ændringer - - 93/68/EF af 22/07/93 og efterfølgende ændringer - 2002/96/EF. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Start og brug

Beskrivelse af apparatet

Kogepladens betjeningspanel



Betjeningspanelet, der er beskrevet i denne vejledning, er kun et repræsentativt eksempel. Det svarer muligvis ikke præcist til panelet på dit apparat.

Berøringsknapperne kan ikke aktiveres, hvis brugeren:
er iført handsker;
ikke har rene fingre;
kun strejfer glasset.

1 **FORØG EFFEKT/TID**-knap styrer effekten og tiden.
2 **REDUCER EFFEKT/TID**-knap styrer effekten og tiden.
3 **KOGEZONEVÆLGER**-knap bruges til at vælge den ønskede kogezone.
4 **TÆND/SLUK**-knap tænder og slukker for apparatet.
5 **BETJENINGSPANELLÅS**-knap hindrer utilsigtede ændringer af kogepladens indstillinger og viser, at betjeningspanelet er låst.
6 **VARMEDISPLAY** viser den valgte kogezone, effektniveauet, den indstillede tilberedningstid og aktivering af boosterfunktionen.

! Vedrørende yderligere oplysninger om betjeningspanelets funktioner henvises til afsnittet *Ibrugtagning*.

! Dette produkt lever op til kravene i det seneste EU-direktiv om begrænsning i strømforbruget i standbytilstand.
Hvis der ikke udføres nogen betjening i et tidsrum på 2 minutter, efter at restvarmeindikatorlamperne slukkes og ventilatoren stopper (hvis til stede), skifter apparatet automatisk til slukket tilstand.
Apparatet vender tilbage til driftstilstand, når der trykkes på TÆND/SLUK-knappen.

! Afhængigt af antallet af kogeplader/kogezoner kan KOGEZONEVÆLGER-knapperne variere mellem og .

Start og brug

DK

Indstilling af uret

! Indstillingerne kan både foretage, når ovnen er slukket og når den er tændt, men ikke når der er programmeret et afslutningstidspunkt for tilberedningen.

1. Tryk gentagne gange på tasten , indtil ikonet og de to første cifre på DISPLAYET blinker.
2. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" eller "-" for at indstille timetallet.
3. Tryk igen på tasten , indtil ikonet og de to næste cifre på DISPLAYET blinker.
4. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" eller "-" for at indstille minuttallet.
5. Tryk igen på tasten for at bekræfte.

Indstilling af minuttælleren

! Denne funktion afbryder ikke tilberedningen og påvirker ikke brugen af ovnen. Den gør det kun muligt at aktivere et lydsignal, når det indstillede antal minutter er gået.

1. Tryk gentagne gange på tasten , indtil ikonet og de tre første cifre på DISPLAYET blinker.
2. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" eller "-" for at indstille minuttallet.
3. Tryk igen på tasten for at bekræfte.

Herefter vises nedtællingen, indtil lydsignalet høres.

Brug af ovnen

! Inden brug skal man fjerne plastikfilmen på siderne af apparatet.
! Når ovnen tændes første gang, anbefales det at lade ovnen være i funktion i tom tilstand i mindst en time med termostaten indstillet på maksimum og ovndøren lukket. Herefter skal man åbne ovndøren og udlufte lokalet. Lugten, der opstår, skyldes fordampning af beskyttelsesmidlerne i ovnen.

1. Vælg det ønskede tilberedningsprogram ved at dreje på PROGRAMKNAPPEN.
2. Ovnen påbegynder opvarmningen, når indikatoren for opvarmning tænder.
Temperaturen kan ændres ved at dreje på TERMOSTATKNAPPEN.
3. Når opvarmningslampen slukker og der høres et lydsignal, er opvarmningen fuldført. Sæt maden i ovnen.
4. Under tilberedningen er det altid muligt at:
- ændre programmet ved at dreje på PROGRAMKNAPPEN,
- ændre temperaturen ved hjælp af TERMOSTATKNAPPEN,
- indstille varighed og afslutningstidspunkt for tilberedningen (se tilberedningsprogrammer),

- afbryde tilberedningen ved at dreje PROGRAMKNAPPEN over på position "0".
5. Det er muligt at ændre tilberedningstiden (se tilberedningsprogrammer).
6. I tilfælde af strømafbrydelse, og hvis ovnens temperatur ikke er faldet for meget, er ovnen udstyret med et system til genoptagelse af programmet fra det punkt, hvor det blev afbrudt. Hvis der er indstillet til forsinket start, gemmes indstillingen dog ikke, og man skal foretage indstillingen igen, når strømmen vender tilbage.

! Der udføres ingen forvarmning i programmet STEGNING.
! Undgå at placere genstande i bunden af ovnen, da det kan beskadige ovnens lakering.
! Placer altid beholderne på den medfølgende rist.

Afkølingsventilation
For at reducere den udvendige temperatur skaber afkølingsblæseren en luftstrøm, der ledes ud mellem betjeningspanelet og ovndøren. I starten af programmet PYROLYSE tænder blæseren på lav hastighed.
! Ved afsluttet tilberedning fortsætter blæseren med at være tændt, indtil ovnen er passende afkølet.

Ovnlys
Selvom ovnen er slukket, kan man til enhver tid tænde for lyset ved at åbne ovndøren.

Manuelle tilberedningsprogrammer

! Alle programmer har en forudindstillet tilberedningstemperatur. Den kan indstilles manuelt til mellem 40°C og 250°C. I programmet GRILLSPYD er den forudindstillede værdi 270°C.

Programmet **TRADITIONEL OVN**
Med traditionel tilberedning anbefales det kun at anvende én plade.

Programmet **VARMLUFT**
Da varmen er konstant og jævn i hele ovnen, tilbereder og steger luften maden jævnt overalt. Der kan maks. anvendes to plader samtidig.

Programmet **STEGNING**
Denne funktion forener den ensrettede varmeudsendelse med forceret luftcirkulation i ovnen.
Dette forhindrer forbrænding af overfladen på maden, således at varmeindtrængningen bliver større. Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

Programmerne **LAV TEMPERATUR**
Denne type tilberedning er velegnet til hævning og optøning af madvarer samt til tilberedning af yoghurt, til hurtig eller langsom opvarmning og langsom tilberedning ved lave temperaturer. Der kan vælges mellem følgende temperaturer: 40, 65, 90 °C.

Automatiske tilberedningsprogrammer

!Temperatur og **tilberedningsvarighed** er **forudindstillet** ved hjælp af systemet **C.O.P.® (Programmeret optimal tilberedning),** som automatisk sikrer et perfekt resultat. Tilberedningen afbrydes automatisk, og ovnen udsender et signal, når maden er klar. Tilberedningsvarigheden kan ændres med nogle minutter, som i det følgende beskrevet under de forskellige funktioner.

Programmet **OKSESTEG**
Brug denne funktion til tilberedning af kalvekød, svinekød og lammekød. Sæt maden i en kold ovn Maden kan også sættes i en varm ovn. Man kan kun ændre varigheden med -20/+25 minutter.

Programmet **PIZZA**
Brug denne funktion til tilberedning af pizza. Se næste afsnit for oplysninger om opskrifter. Man kan kun ændre varigheden med -5/+5 minutter.
For at opnå de bedste resultater anbefales det at følge anvisningerne nøje:
- Følg opskriften.
- Dejen skal veje mellem 500 og 700 g.
- Smør bradepande og pladerne.

Sæt maden i en kold ovn. Hvis maden sættes i en varm ovn efter tilberedning ved høj temperatur, viser displayet meddelelsen "Hot", indtil ovnen når en temperatur på 120°. Herefter kan pizzaen sættes i ovnen.

Opskrift til PIZZA:
1 bradepande, laveste rille, kold eller varm ovn
Opskrift til 3 pizzaer af ca. 550 g. 1000 g mel, 500 g vand, 20 g salt, 20 g sukker, 10 cl olivenolie, 20 g frisk gær (eller 2 poser tørgær).
- Lad dejen hæve ved stuetemperatur i 1 time eller ved den manuelle funktion LAV TEMPERATUR ved 40° og lad den hæve i ca. 30-45 minutter.
- Sæt maden i en kold ovn.
- Start funktionen PIZZA

Programmet **BRØD**
Brug denne funktion til bagning af brød.
For at opnå de bedste resultater anbefales det at følge anvisningerne nøje:
- Følg opskriften.
- Maks. **vægt pr.** bradepande.
- **Glem ikke at hælde 1 dl koldt vand i bradepanden i rille 5**;

Sæt maden i en kold ovn. Hvis maden sættes i en varm ovn efter tilberedning ved høj temperatur, viser displayet meddelelsen "Hot", indtil ovnen når en temperatur på 40°. Herefter kan brødet sættes i ovnen.
Opskrift til BRØD:
1 bradepande med maks. 1000 g, laveste rille.

Opskrift på 1000 g dej: 600 g mel, 360g vand, 11g salt, 25 g frisk gær (eller 2 poser tørgær).
Fremgangsmåde:

- Bland mel og salt sammen i en stor skål.
- Opløs gæret i lunkent vand (ca. 35 grader).
- Spred melet ud til siderne.
- Hæld blandingen af vand og gær i.
- Ælt dejen til en ensartet og ikke klæbrig masse ved brug af håndfladerne, mens den foldes sammen i 10 minutter.
- Form en kugle og læg dejen i en skål og tildæk den med gennemsigtig film, så dejen ikke tørrer ud. Stil skålen i ovnen på **LAV TEMPERATUR** 40° C og lad den hæve i ca. 1 time (dejen skal hæve til dobbelt størrelse)
- Del kuglen i flere brød.
- Læg dem på bradepanden på bagepapir i ovnen.
- Strø lidt mel over brødene.
- Lav ridser i brødenes overflade.
- **Glem ikke at hælde 1 dl koldt vand i bradepanden i rille 5**. Til rengøring anbefales brug af vand og eddike.
- Sæt maden i en kold ovn.
- Start funktionen BRØD
- Når brødene er bagt færdig lægges de på en rist til afkøling.

Programmet **BAGVÆRK**
Denne funktion er ideel til tilberedning af bagværk. Sæt maden i en kold ovn. Maden kan også sættes i en varm ovn. Man kan kun ændre varigheden med -10/+10 minutter.

Programmering af tilberedning

! Det er kun muligt at programmere tilberedningen, efter man har valgt et tilberedningsprogram.

Programmering af tilberedningsvarighed

1. Tryk gentagne gange på tasten, indtil ikonet og de tre første cifre på DISPLAYET blinker.
2. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" eller "-" for at indstille den ønskede varighed.
3. Tryk igen på tasten for at bekræfte.
4. Når tiden er gået, vises meddelelsen END på DISPLAYET, ovnen afslutter tilberedningen og der udsendes et lydsignal.

- Eksempel: Klokken er 9:00, og der programmeres en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter. Programmet standser automatisk kl. 10:15.

Programmering af afslutningstidspunkt for tilberedningen
! Programmering af afslutningstidspunktet for tilberedningen kan kun udføres, efter at man har indstillet varigheden.

1. Benyt samme fremgangsmåde som beskrevet under punkt 1 til 3 for varigheden.
2. Tryk derefter gentagne gange på tasten, indtil ikonet og de to første cifre på DISPLAYET blinker.
3. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" eller "-" for at indstille timetallet.
4. Tryk igen på tasten, indtil ikonet og de to næste cifre på DISPLAYET blinker.
5. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" eller "-" for at indstille minuttallet.
6. Tryk igen på tasten for at bekræfte.
7. Når tiden er gået, vises meddelelsen END på DISPLAYET, ovnen afslutter tilberedningen og der udsendes et lydsignal.

- Eksempel: Klokken er 9:00, og der programmeres en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter. Afslutningstidspunktet indstilles til klokken 12:30. Programmet starter automatisk kl. 11:15:00.

De tændte ikoner og viser, at der er foretaget en programmering. På DISPLAYET vises hhv. afslutningstidspunkt og varighed for tilberedningen.
For at annullere programmeringen, skal man dreje PROGRAMKNAPPEN over i position "0".

Praktiske råd til tilberedning

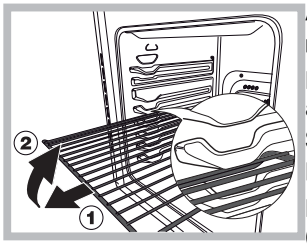
! Ved tilberedning med varmluft skal man undgå at anvende rillerne
1 og 5. De rammes direkte af den varme luft, hvilket kan medføre at ømtålelige madvarer brændes.
! Ved brug af programmerne GRILLSPYD og STEGNING skal man placere en bradepande i nederste rille til opsamling af madrester (sovs og/eller fedt).

TILBEREDNING AF FLERE RETTER

- Brug rillerne 2 og 4, og placér de madvarer, der kræver størst varme i rille 2.
- Placer bradepanden nederst og risten øverst.

PIZZA

- Benyt en let aluminiumsbeholder, der skal stilles på den medfølgende rist.
  Hvis der benyttes en bradepande, tager bagningen længere tid, og det vil være svært at få en sprød pizza.
- Ved pizza med meget tilbehør anbefales det at tilføje mozzarellaosten midtvejs i tilberedningen.



ADVARSEL! Ovnen er forsynet med et stopsystem til at trække pladerne ud og forhindre dem i at komme ud af ovnen (1).
Som vist på tegningen skal du blot løfte pladerne, holde dem på den forreste del, og trække (2) for at trække dem helt ud.

DK

Tabel over tilberedning i ovn

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKTION	TEMPERATUR(°C)	UNDERLAG
FORRETTER	Saltede plumcakes	plumcake med oliven, med tun, osv.	Bagværk eller Varmluft	160	tærteform på bradeplade
	Traditionelle tærter	Traditionelle ostetærter, laksetærte...	Bagværk eller Varmluft	200	på bradeplade
	Terriner	Fiske-, kød, grøntsags, fois gras-terrin, osv.	Statisk	160	terrinform på bradeplade (vandbad med forvarmet vand)
	Lille form	Fjerkræstærter, laksepuré, æg i kokotte, osv.	Statisk	160	lille form på bradeplade (vandbad med forvarmet vand)
	Soufflé	soufflé med ost, grøntsager, fisk, osv.	Varmluft	200	tærteform på bradeplade
BÆLGFRUGTER	Gratin	kartoffelgratin, parmentiersuppe, lasagne osv.	gratin (eller grillstegning)	200-210	bakke pa bradeplade
	Farserede grøntsager	kartofler, tomater, squash, kål, osv.	Varmluft	200	på bradeplade eller tærteform på bradeplade
	Ovnbagte grøntsager i kokotte	salat, safrangulerod, skorzonerrod, osv.	Statisk	200	Kokotte på bradeplade
	Tærte	Tærte med svampe, friturestegte grøntsager, osv.	Statisk	160	lille form eller tærtefad på bradeplade (vandbad med forvarmet vand)
	Terriner	grøntsagsterriner	Statisk	160	tærtefad på bradeplade (vandbad med forvarmet vand)
	Soufflé	aspargessoufflé, med tomat, osv.	Varmluft	200	tærteform på bradeplade
	Retter i dej	grøntsagstærte, osv.	Varmluft	200	på bradeplade
	Bagt i sølvpapir	trøfler, osv.	Varmluft	200	Sølvpapir på bradeplade
	Ris	Pilaf	Statisk	180	bakke på bradeplade

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKTION	TEMPERATUR	UNDERLAG
KØD	Stegt fjerkræ	kylling, and, hane, kapun.	Grillstegning	200	fjerkræ på rist
	Fjerkræ på spyd	kylling, hanekyllinger	Grillspyd	270	holder til grillspyd
	Stege	flæske-, kalve-, kalkunsteg, roastbeef, lammelår, rådyrlår, farseret kalvebryst, osv.	Grillstegning	200	kød på rist
	Store braiserede stykker	Hel braiseret kølle, stor kapun eller kalkun, osv.	Varmluft	180 °C(skru ned på 160 °C efter 1/3 af tilberedningen)	kød på bradepande, der jævnligt vædes med stegesovsen
	Sauté af kød i kokotte traditionelle retter	bøf bourguignon, jægerens kanin, kalvesauté marengo, lammeragout, baskerkylling, backenhof, terriner, osv.	Statisk	190	kokotte på bradeplade
	Grillretter	bøffer, koteletter, grillpølser, spidstegte retter, kyllingelår, osv.	Varmluft	200	på rist (hylde alt efter tykkelsen)
	Kød i dej	bøf Wellington, kølle i dej, osv.	Varmluft	200	På bradeplade (for store stykker, skru ned på 160 °C, når dejen er bagt)
	Retter i saltdej	Fjerkræ i saltdej, osv.	Varmluft	240	kød på bradeplade eller bakke på bradeplade
FISK	Grillet og spidstegt fisk	bars, makrel, sardin, mulle, tun, osv.	Varmluft	180	på rist (hylde alt efter tykkelsen)
	Hele fisk (braiserede)	havbrasen, karpe, osv.	Varmluft	200	på bradeplade
	Fileter af fisk (med tilsætning af vin eller anden væske)	laks, rødfisk, torsk, bars, osv.	Statisk	200	på bradeplade
	Bagt i sølvpapir	søtunge, ising, saint jacques-muslinger, osv.	Varmluft	200	på bradeplade
	Fisk i dej (butterdej eller mørdej)	laks, spidstegt ret, osv.	Varmluft	200	på bradeplade
	Fiskegratin	provencalsk torskegratin, osv.	gratin (eller grillstegning)	200-210	bakke pa bradeplade
	Soufflé	saint jacques-muslinger, osv.	Varmluft	200	tærteform på bradeplade
	Fisk i saltdej	bars, karpe, osv.	Varmluft	240	fisk på bradeplade eller bakke på bradeplade

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKTION	TEMPERATUR	UNDERLAG
BAGVÆRK	Småkager (uden gær)	Sukkerbrødskage, savoiardi, rullede småkager, brownies,	Bagværk eller Varmluft	200	tærteform på bradeplade
	Cheesecake			200	tærteform på bradeplade
	Tærter med dej, der skal hæve	Sukkertærter, tærte med briochebrød med frugt		180	tærteform på bradeplade
	Basistilberedning for tærter (sablédej)	tærter med rå frugt (jordbær, hindbær, mm.)		180	tærteform på bradeplade (tørrede bønner i dej)
	Pie (butterdej eller mørdej)	pie med pærer, osv.		220	tærteform på bradeplade
	vandbakkelser	profiteroles, små vandbakkelser, vandbakkelser, paris brest, saint honoré, osv.		190	på bradeplade
	Småt bagværk (naturlig hævning)	croissant, sukkerkager, tomme brioche, små savarin, osv.		180	på bradeplade
	Stort bagværk (naturlig hævning)	søsterkage, brioche, panettone, kagebrød,...		160	På bradeplade eller tærteform på bradeplade
KONDITORKAGER	Småkagedej	kager i papirsforme, skekager, osv.	Bagværk eller Varmluft	180	på bradeplade
	Sablédej	pleskner, spritzkager, tørkager, osv.		200	på bradeplade
	Butterdej	Forskellige slags butterdejskager, osv.		200	på bradeplade
	Makroner, kokoskugler	makroner med kokosnød eller mandel		180	på bradeplade
	Dej, der skal hæve	minibrioche, minicroissant, osv.		180	på bradeplade
	Hvide marengs			70	på bradeplade
	Gyldne marengs			110	på bradeplade
ENTREMETS	Budding	budding på brød eller brioche, risbudding	Bagværk eller Varmluft	190	tærteform på bradeplade
	Creme og kagetærter med klid	crème caramel, crème brûlée, chokoladetærte, osv.		160	Forme eller lille form på bradeplade (vandbad på bradeplade)
	Riskager	ris a la Condé, kejserinderis, osv.		180	tærteform på bradeplade
	Soufflé	likørsoufflé, frugtsoufflé, osv.		200	tærteform på bradeplade
FRUGT	Fyldte frugter eller bagt i sølvpapir	bagte æbler, osv.	Varmluft	200	tærteform eller sølvpapir på bradepande

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	UNDERLAG
DIVERSE	Yoghurt		Lav temperatur	40	lille form på bradeplade
	Tørrede fødevarer	svampe, urter, frugt eller grøntsager i skiver, osv.	Lav temperatur	65	på rist

Automatiske til beredni ngs program mer

	Funktion	Tilberedning anbefales til …	EKSEMPLER	UNDERLAG	Position bradepande	Varighed af tilberedningen (minutter)	Varm/kold ovn
	Oksesteg	Stege	Kalvesteg	på bradeplade eller bradepande	2		Kold
			Flæskesteg				
			Stegt kylling				
			Lammelår				
	Bagværk	Plum-cake og sukkerbrødskage (med kemisk hævning)	plum-cake med frugt, marmorkage, sukkerbrødskage, osv.	tærteform på rist	2	45**	Kold
		Frugttærte (mørdej eller butterdej, med eller uden tærte)	Tærte med æbler, mirabeller, pærer, osv.	tærteform på rist	2		
		Butterdej	fyldte pasta med æbler, traditionelle tærter, pie, osv.	på bradeplade	2		
		Kager uden hævning (claufoutis, mandelkage, traditionel kage mm.)		på bradeplade	2		
	Pizzaer	Høje pizzaer, focaccia (brøddej)			2	28**	Varm eller kold
	Brød	***			2	55	Kold

* Tilberedningstiderne er kun vejledende, og kan variere på grundlag af personlige præferencer. Tiderne for foropvarmning af ovnen er forudindstillet og kan ikke ændres.
** Tilberedningsvarigheden for automatisk tilberedning er forudindstillet. Angivelserne i tabellen refererer til min. og maks. varighed, som kan ændres af brugeren ud fra den forudindstillede varighed.
*** Som det fremgår af opskriften skal man hælde 100 g. vand i bradepanden.

Brug af kogepladen

Inden apparatet sluttes til strømmen skal man kontrollere at:
- Apparatet har jordforbindelse og stikket opfylder lovkravene.
- Stikkontakten kan bære apparatets maksimale effekt, som er angivet på typeskiltet, der sidder på apparatet.
- Spændingen falder inden for værdiområdet, der er angivet på typeskiltet.
- Stikkontakten passer til apparatets stik. Hvis stikkontakten ikke passer til stikket, skal man få det udskiftet af en elektriker. Brug ikke forlængerledninger eller stikdåser.

! Når apparatet er installeret, skal der være nem adgang til både strømkabel og stikkontakt.

! Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.

! Kablet skal efterses jævnligt og må kun udskiftes af en elektriker.

! Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, såfremt disse sikkerhedsforanstaltninger ikke overholdes.

! Strømkablet må under ingen omstændigheder fjernes eller udskiftes. Dets fjernelse eller udskiftning medfører bortfald af garantien og CE-mærkning. INDESIT påtager sig intet ansvar for uheld eller skader som følge af udskiftning/fjernelse af det oprindelige strømkabel. Udskiftning kan kun accepteres, når den udføres af autoriseret personale af INDESIT og ved brug af en original reservedel.

! Limen på pakningerne efterlader spor af fedt på glasset. Inden apparatet tages i brug, anbefales det at fjerne limen

Brug af kogepladen

DK

med et specielt, ikke-slibende rengøringsprodukt. Når apparatet tages i brug første gang, kan der mærkes en lugt af gummi, som dog hurtigt vil forsvinde.
! Et par sekunder efter at kogepladen er sluttet til strømmen, lyder der et lydsignal. Kogepladen kan nu tændes.
Typer af støj under normal kogepladedrift:

- **Brummelyd:** på grund af vibration af de metalliske dele, der udgør induktionselementet og gryden. Den genereres af det elektromagnetiske felt, der kræves til opvarmning og forøges, når induktionselementets effekt forøges.
- **Dæmpet fløjtelyd:** høres, når gryden, der er placeres på varmezonen er tom. Støjen forsvinder, når der puttes mad eller vand i gryden.
- **Knitren:** fremstillet ved vibration af materialer på bunden af gryden på grund af strømmen af parasitstrømme forårsaget af elektromagnetiske felter (induktion). Den kan være mere eller mindre intens afhængig af materialet, der udgør grydens bund, og aftager, når grydemålene er større.
- **Høj fløjtelyd:** høres, når to induktionselementer for den samme gruppe fungerer samtidig ved maksimal effekt og/eller når boosterfunktionen er indstillet på det største element, mens det andet justeres automatisk. Støj kan dæmpes ved at reducere effektniveauet af det automatisk justerede induktionselement. Grydebundslag fremstillet af forskellige typer af materialer er blandt de vigtigste årsager til denne støj

Ibrugtagning

.• **Ventilatorstøj:** en ventilator er nødvendig for at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, og for at beskytte den elektroniske enhed mod eventuel overophedning. Ventilatoren kører på maksimal effekt, når det store induktionselement er på maksimal effekt eller når boosterfunktionen er aktiveret. I alle andre tilfælde kører den på middeleffekt afhængigt af den detekterede temperatur. Endvidere kan ventilatoren fortsætte med at køre efter slukning af kogepladen, hvis den registrerede temperatur er høj.

De typer af støj, der er anført ovenfor, skyldes induktionsteknologi og er ikke nødvendigvis driftsforstyrrelser.
! Hvis (-) eller (+) knappen holdes trykket nede, bladrer displayet hurtigt gennem de forskellige effektniveauer og timerens minutter.

Belysning ved start første gang

Når kogepladen sluttes til strømmen første gang, kalibrerer berøringspanelet berøringsknapperne. Denne proces kræver, at lyset ikke er for kraftigt i det område, hvor berøringsknapperne er placeret.
Hvis der registreres kraftigt dagslys i forbindelse med denne kalibreringsproces, viser brugergrænsefladen teksten "FL" (Infrared Ambient Light Error), og kontrolkalibreringen afbrydes. For at genoptage processen er det nødvendigt at slukke enhver form for belysning, der kan påvirke kalibreringen (eksempelvis halogenlys i emhætte). Fejlen forsvinder, når den registrerede belysning er tilfredsstillende, og berøringspanelets kalibrering afsluttes nu korrekt.

- Teksten „FL" kan kun genereres inden for 3 sekunder efter tilslutningen af strøm til kogepladen første gang.
- Vi anbefaler, at brugeren slukker lyset i emhætten og alle andre former for belysning, der peger mod kogepladen, når der første gang sluttes strøm til kogepladen.
- Når berøringspanelet har udført den indledende kalibrering (ca. 3 sekunder), er det muligt at tænde lyset i emhætten eller enhver anden form for belysning som normalt. Dette påvirker ikke berøringspanelets funktion.

Tænding af kogepladen

Når kogepladen sluttes til strømmen første gang, kalibrerer berøringspanelet berøringsknapperne. Denne proces kræver, at lyset ikke er for kraftigt i det område, hvor berøringsknapperne er placeret.

Tænding af komfurpladen

Efter tilslutning af komfurpladen til strømnettet, kan berøringspanelet muligvis være låst automatisk. For at låse panelet op skal du trykke på og holde betjeningspanelets låseknap inde.
Komfurpladen tændes ved at trykke på og holde knappen nede i cirka et sekund.

Kogepladen er tændt, når der udsendes en biplyd, og kogezonernes display viser „0".

Når kogepladen er slukket, slukker betjeningen . (LYSDIODE FOR TASTELÅS) efter 5 sek. uden at der skal vises fejl/alarm eller restvarme, for at reducere strømforbruget. Så snart der trykkes på en tast, tændes .(LYSDIODE FOR TASTELÅS), og du kan fortsætte med at betjene som normalt.
Slukning af kogepladen signaleres med 3 biplyde.

Tænding af kogezonerne

Hver kogezone tændes og styres ved hjælp af strømeffektknapperne (-) og (+), som samtidig bruges til justering af strømeffekt.

- For at betjene en kogezone, skal du indstille det ønskede strømeffektniveau (mellem 0 og 9) ved hjælp af strømeffektknapperne (-) og (+).

Tryk på og hold strømeffektknappen (-) inde for straks at indstille strømeffektniveauet til "9"

Tryk på og hold strømeffektknapperne (+) og (-) inde samtidig for at vende tilbage til strømeffektniveau "0"

Hvis strømeffektniveauet er "0", skal du trykke på og holde knappen (+) inde for at øge strømeffektniveauet hurtigt.

Hurtig kogning- "Booster"-funktion

Booster-funktionen kan for nogle af kogezonerne bruges til at forkorte opvarmningstiderne.
Den kan aktiveres ved at trykke på strømeffektknappen (+) over niveau 9. Denne funktion forøger strømeffekt til 1600 W eller 2000 W, afhængigt af størrelsen af den pågældende kogezone.
Aktiveringen af boosteren signaleres ved en biplyd, og bogstavet "P" vises på displayet for den valgte kogezone

Boosteren virker i maks. 10 minutter. Efter de 10 minutter lyder der en biplyd og kogezonen vender tilbage til niveau "9"

Med kogepladen på boosterniveau lyder der en biplyd, hvis der trykkes på tasten [+], og tilberedningsindstillingen ændres ikke. Med kogepladen på boosterniveau lyder der en biplyd, hvis der trykkes på tasten [-], og tilberedningsindstillingen reduceres til 9.

Slukning af kogezonerne

Tryk samtidig på knapperne for valg af strømeffekt (-) og (+)
for at slukke en kogezone.
Der lyder en biplyd og det tilhørende display viser „0".

Brug af timeren

! Alle kogezonerne kan programmeres til en tilberedningstid mellem 1 og 99 min.

1. Aktivér timeren ved at trykke på knapperne FORØG/ REDUCER TID. Der lyder en biplyd, timeren viser "00" og kogezonedisplayet viser et blinkende "t", der indikerer, at der skal vælges en kogezone.

2 Vælg den ønskede kogezone ved at trykke på en af kogezonetasterne (+) eller (-). Der lyder en biplyd, lysdioden ved siden af kogezonedisplayet begynder at blinke, hvis der ikke er valgt en strømeffekt, eller tændes, hvis der er valgt en strømeffekt. Timerdisplayet begynder at blinke, hvilket indikerer, at der skal vælges en tid
3. Indstil den ønskede tilberedningstid ved at trykke på knapperne FORØG/REDUCER TID igen.

! Brugeren kan kun vælge en kogeplade af gangen.
!Ved at trykke på og holde tasterne (+) og (-) inde øges hastigheden for valg af tid.
! Hvis tiden ikke vælges inden for 10 sekunder, slukkes timeren.
! Hvis den valgte tid er "00" inden for 10 sekunder, slukkes timeren.

Start af nedtælling af timer

Nedtællingen starter 10 sekunder efter den seneste betjening af knapperne FORØG (+)/ REDUCER (-) TID. Hvis der er valgt en strømeffekt, lyder der en biplyd og timerdisplayet stopper med at blinke. Det samme sker med kogepladelysdioden.
Det sidste minut vises i sekunder.

! Mens timeren tæller ned, kan brugeren ændre tiden når som helst ved at trykke på knapperne FORØG/ REDUCER TID. Derefter stopper nedtællingen og timeren skifter til status for valg af tid, og afventer valg af tid.

Slut på timernedtælling

Når tiden, der er indstillet på timeren, er gået, slukkes den tidsindstillede kogeplade, timerdisplayet og den tidsindstillede kogepladelysdiode begynder at blinke, og der lyder et timeralarmbip i ét minut. Timeralarmen kan annulleres når som helst af brugeren, selv under alarmens første minut. Når timeren er i alarmtilstand, slukkes timeren ved at trykke på en af betjeningsknapperne.

! For at annullere timeren, skal du vælge tidsværdien "00" ved at trykke samtidig på tidsknapperne (+) og (-).
! Når der ikke er strøm på nogen af kogepladerne, og en af dem er tidsudtrukket på strømeffekt nul, aktiveres tastelåsfunktionen efter 1 minut.

Betjeningspanellås

Når komfurpladen er tændt, er det muligt at låse ovnens betjeningsknapper for at undgå at der bliver foretaget utilsigtede ændringer af indstillingerne (af børn, under rengøring, osv.).

Tryk på knappen for at låse betjeningspanelet: -ikonet lyser og der udsendes en biplyd.
Hvis du vil bruge nogen af de betjeningsknapperne (f.eks. for at stoppe tilberedningen), skal du deaktivere denne

funktion. Tryk på knappen et øjeblik. Ikonet slukkes og låsefunktionen fjernes.

Alle tasterne for valg af kogezone er låst.
hvis kogepladen er slukket
hvis betjeningspanellåsen er aktiveret eller
hvis der opstår en fejl på en kogeplade.

Slukning af komfurpladen

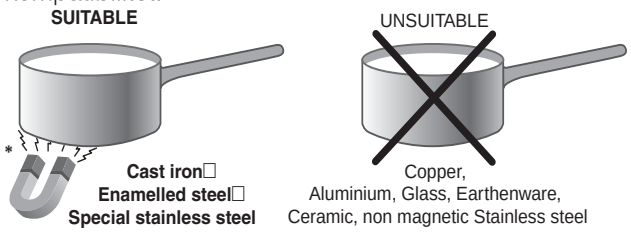
Tryk på knappen at slukke for apparatet - stol ikke udelukkende på gryde-/pandesensoren.
Hvis betjeningspanellåsen er aktiveret, vil betjeningsknapperne fortsat være låst, selv efter at komfurpladen tændes igen. For at tænde for komfurpladen igen, skal du først fjerne låsefunktionen.

Slukning af kogepladen

Tryk på knappen for at slukke for apparatet - stol ikke alene på gryde-/pandesensoren.
Hvis betjeningspanellåsen er aktiveret, vil betjeningsknapperne stadig være låst, selv efter at kogepladen tændes igen. For at tænde for kogepladen igen, skal du først fjerne låsefunktionen.

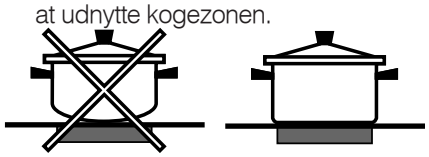
Praktiske råd vedrørende brug af apparatet

! Brug kogegrej, som er fremstillet af materialer, der er forenelige med induktionsprincippet (ferromagnetisk materiale). Vi anbefaler især gryder og pander fremstillet af: støbejern, belagt stål eller specielt rustfrit stål beregnet til induktion. Brug en magnet til at teste kogegrejets kompatibilitet.



Desuden, for at opnå de bedste resultater fra din kogeplade:

- Brug gryder og pander med en tyk, flad bund for fuldt ud at udnytte kogezonen.



- Brug altid gryder og pander med en diameter, der er stor nok til at dække kogepladen helt, så al varmen udnyttes.

- Sørg for, at kogegrejets bund altid er ren og tør, for fuldt ud at udnytte og forlænge levetiden af både kogezoner og kogegrej.
- Undgå brug af kogegrej, der er blevet anvendt på gaskomfur: Varmekoncentrationen fra gaskomfuret kan have deformeret bunden af gryden/panden, så den ikke slutter tæt til overfladen.

Sikkerhedsanordninger

Gryde-/pandesensor
Hver kogezone er udstyret med en gryde-/pandesensor. Kogepladen afgiver kun varme, når der står en gryde/pande med passende mål for kogezonen på den.

Teksten "u" vises på displayet, hvis gryden/panden ikke er placeret på en kogezone efter valg af kogezonen, eller i tilfælde af:

- En inkompatibel gryde/pande
- En gryde/pande, hvis diameter er for lille
- Gryden/panden er blevet fjernet fra kogepladen.

Der udsendes et "advarselsbip" efter 10 sekunder uden en gryde på kogezonen.
Kogezonen slukkes, hvis der ikke placeres en gryde på kogezonen inden for 60 sekunder.

Beskyttelse mod overophedning
Hvis de elektroniske elementer overopheder, begynder tallet for effektniveauet at blinke, og bogstavet "c" vises på displayet. Når temperaturen har nået et passende niveau, forsvinder denne meddelelse og kogepladen kan anvendes igen.

Sikkerhedsafbryder
Apparatet har en sikkerhedsafbryder, som automatisk slukker kogezonerne efter at de har været i drift i et vist stykke tid på et bestemt effektniveau. Når sikkerhedsafbryderen er blevet aktiveret, viser displayet "**0**".
For eksempel: Den bageste højre kogezone er indstillet til "5", og slukker efter 5 timers kontinuerlig drift, mens den forreste venstre kogezone er indstillet til "2", og slukker efter 8 timer.
Berøringspanelet slukkes, hvis en eller flere knapper betjenes i mere end 10 sekunder.
Der udsendes et "advarselsbip" for hver 10 sekunder, mens knappen/knapperne er aktiveret.
Kogepladen slukkes, hvis alle kogezoner er slukket i løbet af 10 sekunder.
Hvis afbrydelsen skyldes en utilsigtet aktivering af knapperne, aktiveres berøringspanelet som beskrevet ovenfor.

Lydsignal
Dette kan også indikere flere uregelmæssigheder:

- En genstand (en gryde/pande, bestik, osv.) er blevet placeret på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder.
- Der er blevet spildt noget på betjeningspanelet.

- Der er blevet trykket for længe på en knap. Alle ovennævnte situationer kan forårsage, at lydsignalet går i gang. Afhjælp årsagen til fejlen for at stoppe lydsignalet. Hvis årsagen til problemet ikke afhjælpes, vedvarer lydsignalet, og kogepladen slukker.

Fejl og alarmer

Hvis der registreres en fejl, slukkes hele apparatet eller kogezonen/-zonerne, der høres et "bip"
(kun hvis en eller flere kogezoner er aktiveret), og alle displays viser skiftevist bogstavet "F" og fejlkoden (et indeksnummer eller et bogstav).
Kontakt venligst den tekniske assistanceservice, hvis problemet ikke forsvinder af sig selv.

Effektniveau	Maksimal driftstid i timer
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Teknisk beskrivelse af kogezoner

Induktionssystemet er den hurtigste eksisterende måde at lave mad på. I modsætning til traditionelle kogeplader, hvor kogezonen varmer op, genereres varmen med induktionssystemet inde i gryder og pander, som har ferromagnetiske bunde.

Kogezone	Effekt (W)
Bagest venstre	I 1200 - B1600
Bagest højre	I 1500 - B 2000
Forrest venstre	I 1500 - B 2000
Forrest højre	I 1200 - B1600
Samlet effekt	7200

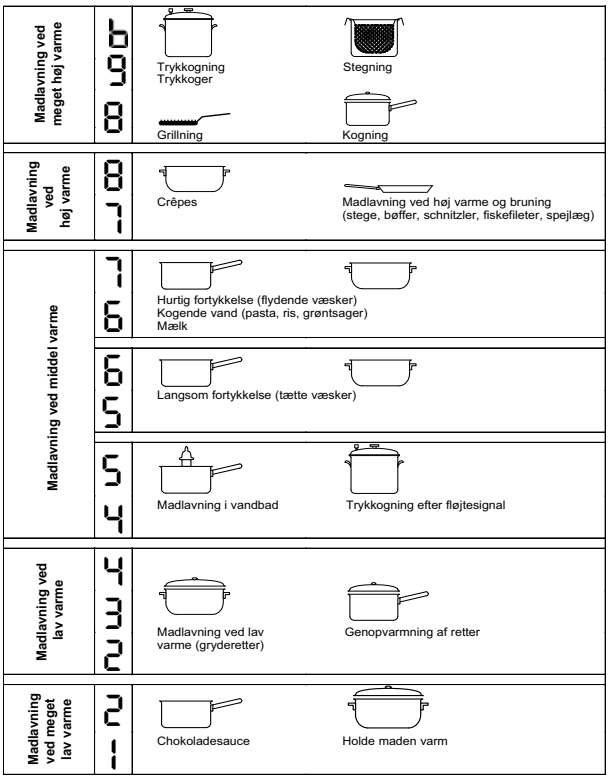
Induktionssystemet er den hurtigste eksisterende måde at lave mad på. I modsætning til traditionelle kogeplader, hvor kogezonen varmer op, genereres varmen med induktionssystemet inde i gryder og pander, som har ferromagnetiske bunde.

Knap:

I = enkelt induktionskogezone

B = boosterfunktion: kogezonens effektniveau kan øges

Praktiske råd vedrørende tilberedning



Forskrifter og råd

DK

! Apparatet er udviklet og konstrueret i overensstemmelse med internationale sikkerhedsbestemmelser.
Disse advarsler gives af hensyn til sikkerheden, og der henstilles til, at de læses omhyggeligt.

Generelt om sikkerheden

- **Denne vejledning er kun gyldig i de destinationslande, hvis symboler er anført på hæftet og på apparatets skilt med serienummer.**
- Apparatet er udviklet til ikke professionel brug i almindelige hjem.
- Det må ikke installeres udendørs, heller ikke på et sted med læ, da det er farligt at lade det stå udsat under regn og uvejr.
- Undgå at røre ved apparatet, hvis du har bare fødder eller våde eller fugtige hænder eller fødder.
- **Apparatet må kun anvendes til tilberedning af mad og af voksne personer i henhold til anvisningerne beskrevet i dette hæfte. Enhver anden brug (for eksempel: opvarmning af rum) skal anses for værende forkert brug og således farligt. Fabrikanten kan ikke anses for værende ansvarlig for eventuelle beskadigelser, forårsaget af uegnet, forkert eller irrationel brug.**
- Dette apparat tilhører klasse 1 (isoleret) eller klasse 2 – underklasse 1 (indsat mellem to skabe).
- **Under brug af ovnen bliver varmelegemerne og nogle steder på ovndøren meget varme. Pas på ikke at røre ved dem, og hold børn på afstand.**
- Sørg for at forsyningsledningerne fra andre husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med apparatets varme dele.
- Undgå at blokere for ventilationsåbningerne og varmeudledningen.
- På pladerne må der ikke stilles ustabile eller deforme gryder, fordi der kan ske ulykker p.g.a. omvæltning. Gryder og pander skal stilles på kogesektionen med håndtagene indad, således at man undgår at støde til dem ved et uheld.
- Benyt altid grillhandsker ved indsættelse og udtagning af varme beholdere.
- Anvend ikke antændelige væsker (alkohol, benzin, etc) i nærheden af apparatet, mens dette er i brug.
- Anbring ikke brændbare materialer i det nederste opbevaringsrum eller i ovnen: Hvis apparatet utilsigtet tændes, kan materialet antænde.
- Når apparatet ikke er i brug, skal man kontrollere, at knapperne er i position •.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen, men tag derimod fat om selve stikket.
- Afbryd strømforsyningen ved at trække stikket ud, inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Ved fejlfunktion må man aldrig skille apparatet ad for at forsøge at reparere de indvendige mekanismer. Kontakt Servicetjenesten.
- Lad ikke tunge genstande hvile på den åbne ovndør.
- De indvendige overflader i skuffen (hvis monteret) kan blive varme.
- Den glaskeramiske overflade kan modstå stød, men den kan blive ødelagt (eller muligvis revne), hvis den rammes med en spids genstand, som for eksempel et stykke værktøj. Hvis det sker, skal man straks afbryde apparatet fra forsyningsnettet og henvende sig til serviceafdelingen.
- Hvis kogepladens overflade er revnet, skal man slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Husk på, at kogezonerne bliver ved med at være varme i mindst tredive minutter efter de slukkes. Den resterende varme angives af en indikator (se Start og brug).
- Hold genstande, der kan smelte, på afstand af kogezonerne, som for eksempel genstande i plastik, aluminium eller produkter med et højt indhold af sukker. Vær særlig opmærksom på emballage og plastik- og aluminiumsfolie. Hvis de efterlades på en varm eller lun kogeplade kan de forårsage alvorlig skade på kogepladen.
- Placér altid gryder og pander med håndtagene vendt ind mod midten af kogepladen, for at undgå at de stødes ved et uheld.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen, men tag derimod fat om selve stikket.
- Afbryd strømforsyningen ved at trække stikket ud, inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Læg aldrig metalgenstande på kogepladen (såsom knive, gafler, skeer, låg), da de kan blive varme.
- Apparatet må ikke anvendes af personer (herunder børn), der ikke er i besiddelse af de fornødne fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller af personer, der ikke har kendskab til produktet, medmindre de overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller medmindre de forinden har fået anvisninger i brug af apparatet.
- Lad aldrig børn lege med apparatet.
- Hvis komfuret placeres oven på en sokkel, skal man sørge for, at det ikke kan glide ned.

•Hvis komfuret stilles på en sokkel, skal man sørge for, at det ikke kan glide ned.

- **Advarsel til folk med pacemaker eller andre aktive, implantable medicinske anordninger:**
  Kogepladen er i overensstemmelse med gældende lovgivning på området for elektromagnetisk støj.

Produktet overholder derfor til fulde alle lovkrav (direktiv 89/336/EØF). Det er udviklet, så det ikke skaber støj for andre elektriske apparater i brug, såfremt disse også er i overensstemmelse med ovennævnte lovgivning.
Induktionskogepladen danner kortrækkende elektromagnetiske felter.
For at undgå enhver risiko for støj mellem kogeplade og pacemaker, er sidstnævnte konstrueret i overensstemmelse med den gældende lovgivning.
Vi kan derfor garantere, at vores produkt opfylder alle krav på dette område. For yderligere oplysninger om overensstemmelse eller eventuelle kompatibilitetsproblemer, bedes man henvende sig til egen læge eller til producenten af pacemakeren.

- Efter brug slukkes kogepladen ved hjælp af betjeningsknappen uden hensyn til gryderegistreringsfunktionen.

Bortskaffelse

- Bortskaffelse af emballagematerialet. Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler, så det kan genbruges.
- Det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) foreskriver, at husholdningsapparater ikke må bortskaffes med almindeligt byaffald. Apparaterne skal indsamles særskilt for at optimere omfanget af genanvendelse og genbrug af materialerne og for at forhindre eventuel skade på helbred og miljø. Affaldssymbolet er påtrykt alle produkter for at minde om, at de skal indsamles separat.
  For yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af husholdningsapparater kan man rette henvendelse til den offentlige renovation eller til forhandleren.

Energibesparelse og miljøvenlighed

- Det anbefales altid at anvende programmerne GRILLSPYD og STEGNING med lukket ovndør. Ovnen skal være lukket for at sikre optimale resultater og en betydelig energibesparelse (cirka 10 %).
  !Dette produkt opfylder kravene i det nye EU-direktiv om begrænsning af energiforbrug i standby.

  OVN
  Hvis der ikke foretages nogen handlinger i 2 minutter, slukker apparatet automatisk og går i standby-tilstand. Standby-tilstanden vises ved at "Ur-ikonet" lyser svagt. Når man igen rør ved apparatet, vender det tilbage i operativ tilstand.

  KOGEPLADE
  Hvis der ikke foretages nogen handlinger i 2 minutter, indstilles apparatet automatisk til "off mode", når lamperne for overskydende varme og blæseren (hvis de forefindes) slukker.
  Apparatet indstilles til operativ tilstand ved tryk på tasten ON/OFF.

- Når det er muligt, skal du undgå at forvarme ovnen og altid forsøge at fylde den. Åbn ovnlågen så lidt som muligt, fordi varmen går tabt, hver gang den åbnes.
- Hvis du vil spare en betydelig mængde energi, skal du slukke for ovnen 5 til 10 minutter før slutningen af den planlagte tilberedningstid og bruge den restvarme, som ovnen fortsætter med at generere.
- Automatiske programmer er baseret på almindelige fødevareprodukter.
- Hold pakninger rene og i god stand for at forhindre potentielt spild af varmeenergi gennem lågen.
- Få mest ud af kogepladens restvarme ved at slukke støbejernsplader 10 minutter før slutningen af tilberedningstiden og glaskeramiske kogeplader 5 minutter før slutningen af tilberedningstiden.
- Bunden af din gryde eller pande skal dække kogepladen. Hvis den er mindre, vil dyrebar energi blive spildt, og gryder, der koger over vil efterlade fastbrændte rester, som kan være svære at fjerne.
- Tilbered maden i lukkede gryder eller pander med tætsluttende låg og brug så lidt vand som muligt. Tilberedning uden låg vil øge energiforbruget markant.
- Brug kun gryder og pander med helt flad bund.
- Hvis du tilbereder noget, der tager lang tid, anbefales brugen af en trykkoger,da den er dobbelt så hurtig og sparer en tredjedel af energiforbruget.

Vedligeholdelse

DK

Afbrydelse af strømmen

Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse skal den elektriske strømforsyning afbrydes.

Rengør ovnen

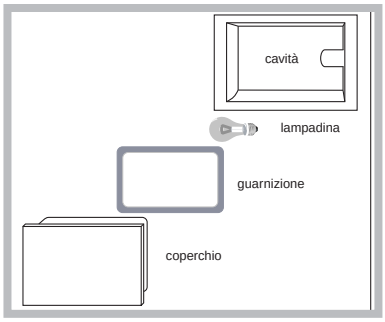
! Benyt aldrig rengøringsapparater med damp eller højtryk til rengøring af apparatet.

- Ovndøren skal rengøres med en svamp og et ikke-slibende rengøringsmiddel og skal tørres efter med en blød klud. Undgå brug af ru og slibende materialer eller metalspartler, som kan ridse overfladen og medføre, at glasset revner.
- De ydre overflader med lakering eller i rustfrit stål samt gummilisterne skal rengøres med en svamp opblødt i lunken vand og neutral sæbe. Hvis pletterne er svære at fjerne, skal man anvende specialprodukter. Efter rengøring anbefales det, at delene af rustfrit stål skylles og aftørres omhyggeligt. Anvend ikke slibende midler eller korroderende produkter.
- Ovnen skal helst rengøres indvendigt efter hver brug, mens den stadig er lun. Brug koldt vand og et rengøringsmiddel og skyl og tør efter med en blød klud. Undgå brug af slibende midler.
- Tilbehøret kan vaskes af som alt andet normalt opvask, også i opvaskemaskinen.
- Betjeningspanelet skal renses for snavs og fedt med en ikke-slibende svamp eller en blød klud.
- Der kan komme mærker på rustfrit stål, hvis det efterlades i kontakt med vand med meget højt kalkindhold i længere tid, eller hvis der anvendes rengøringsprodukter, der indeholder fosfor. Det anbefales det, at delene af rustfrit stål skylles og aftørres omhyggeligt.

Ovnens pakninger skal kontrolleres

Gummilisterne omkring ovndøren skal kontrolleres jævnligt. Hvis pakningen er ødelagt, bedes man henvende sig til det nærmeste servicecenter. Der henstilles til, at ovnen ikke anvendes før den er blevet repareret.

Sådan udskiftes lyspæren i ovnen:



Sådan udskiftes lyspæren i ovnen:

1. Fjern glaslåget ved hjælp af en skruetrækker.
2. Tag pæren ud, og udskift den med en af samme type: Effekt 15 W, fatning E 14.

Sæt glasdækslet på igen, og sørg for, at indsætte pakningen korrekt (se figuren).

! Brug ikke ovnpæren til og som rumbelysning.

Rengør den glaskeramiske kogeplade

! Undgå at anvende slibende eller ætsende rengøringsmidler, såsom rensemidler til grill og ovn, pletfjernere og rustfjernelsesprodukter, rengøringsmidler i pulverform eller svampe med slibende overflade, De kan ødelægge overfladen.

- Ved almindelig vedligeholdelse er det tilstrækkeligt at vaske kogepladen med en fugtig svamp, og derefter tørre den af med almindelig køkkenrulle.
- Hvis kogepladen er specielt snavset, skal den gnides med et specialprodukt til rengøring af overflader af glaskeramik, skylles og derefter aftørres.
- Ved madrester, der er svære at fjerne, skal man anvende en speciel skraber. Udfør rengøringen så hurtigt som muligt, uden at afvente den fuldstændige afkøling af apparatet, for at undgå skorpedannelser. Man får optimale resultater ved anvendelse af en speciel svamp med tråd af rustfrit stål til overflader af glaskeramik, hvis svampen fugtes med vand og sæbe.
- Hvis et stykke plastik eller sukker ved et uheld er smeltet på kogepladen, skal det straks fjernes ved hjælp af en skraber, mens overfladen stadig er varm.
- Når kogepladen er ren, kan den behandles med et specialprodukt til vedligeholdelse og beskyttelse. Det usynlige overfladelag, som dette produkt efterlader, beskytter ved udflydning af væsker under tilberedning af mad. Disse handlinger skal udføres, når apparatet er en smule varmt eller helt koldt.
- Husk altid at skylle med rent vand og tørre kogepladen grundigt af: Rester af produkterne kan nemlig danne skorper ved næste tilberedning af mad.

Specifikke produkter til rengøring af glaskeramik	**Hvor kan de købes?**
Skraber med blad og reserveblade	Hobby- og isenkramforretninger
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andre produkter til glaskeramik	Forretninger med køkkenudstyr Forretninger med artikler til gør det selv-arbejde Isenkramforretninger Supermarkeder

Automatisk rengøring med PYROLYSE

Programmet PYROLYSE bringer temperaturen i ovnen op på 500° C og igangsætter pyrolyseprocessen, dvs. forkulningen af madresterne. Snavset brændes bogstavelig talt af.
Under den automatiske rengøring kan overfladerne blive meget varme. Hold derfor børn på afstand. Man kan se partikler, der lyser op, gennem ovndørens rude. Det drejer sig om intern forbrænding, noget der er helt normalt, og som ikke medfører fare.

Inden PYROLYSE-funktionen aktiveres, skal man gøre følgende:

- Fjern de største madrester inden i ovnen med en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler.
- Tag alt tilbehør ud.
- Efterlad aldrig viskestykker eller grydelapper på håndtaget.
- Drej PROGRAMKNAPPEN på "0".

! Hvis ovnen er for varm, kan det være at pyrolysen ikke går i gang. Vent på at ovnen køles ned.

! Programmet kan kun startes, når ovndøren er lukket.

For at starte PYROLYSE-funktionen, skal man trykke og holde tasten nede i ca. 4 sekunder. Med knappen til TIDSINDSTILLING kan man vælge det ønskede rengøringsniveau med en forudindstillet varighed, som ikke kan ændres:
1. Økonomisk (ECO): Drej knappen mod "-". Varighed 1 time.
2. Normal (NOR): Indledende niveau. Varighed 1 time og 30 minutter.
3. Intensiv (INT): Drej knappen mod "+". Varighed 2 timer.
4. Tryk på tasten for at bekræfte.

På samme måde som ved normal tilberedning, kan man også med PYROLYSE-funktionen programmere et afslutningstidspunkt for rengøringen (se Programmering af afslutningstidspunkt for automatisk rengøring).

Sikkerhedsanordninger

- Hvis ikonet på displayet lyser, betyder det, at ovndøren automatisk blokeres, så snart temperaturen når et vist niveau.
- Ikonet STOP angiver, at når der trykkes på tasten , er det muligt at annullere en rengøringscyklus.
- I tilfælde af uregelmæssigheder afbrydes strømforsyningen til varmeelementerne.
- Når ovndøren blokeres, er det ikke muligt at foretage ændringer i indstillingerne for varighed og afslutning.

Programmering af afslutningstidspunktet for automatisk rengøring

1. Tryk på tasten , indtil ikonet og de to første cifre på DISPLAYET blinker.
2. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" eller "-" for at indstille timetallet.
3. Tryk igen på tasten , indtil ikonet og de to næste cifre på DISPLAYET blinker.
4. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" eller "-" for at indstille minuttallet.
5. Tryk igen på tasten for at bekræfte.
6. Når tiden er gået, vises meddelelsen END på DISPLAYET, og der udsendes et lydsignal.

- Eksempel: Klokken er 9:00 og der vælges PYROLYSE på økonomisk niveau og således en forudindstillet varighed på 1 time. Funktionen indstilles til at slutte klokken 12:30. Programmet starter automatisk kl. 11:30.

De tændte ikoner og viser, at der er foretaget en programmering. På DISPLAYET vises hhv. afslutningstidspunkt og varighed for PYROLYSE.

Efter den automatiske rengøring

Døren kan ikke åbnes før temperaturen i ovnen er tilpas lav. Herefter kan man se nogle aflejringer af hvidt pulver i bunden af ovnen og på siderne. De kan fjernes med en fugtig svamp, når ovnen er kold. Hvis man derimod ønsker at udnytte varmen til tilberedning, kan man også lade pulveret være og fjerne det bagefter. Pulveret er ikke farligt for madvarerne, der skal tilberedes.

Asennus

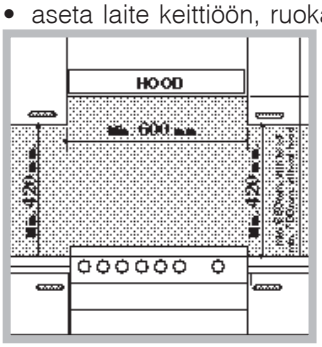
FI

! Säilytä tämä ohjekirja huolellisesti, jotta voit tutkia sitä tarvittaessa. Myynnin, luovutuksen tai muuton yhteydessä varmista, että se pysyy yhdessä laitteen kanssa..
! Lue ohjeet huolellisesti: niissä on tärkeitä tietoja asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
! Laitteen asennus on suoritettava näiden ohjeiden mukaisesti ammattitaitoisen henkilöstön avulla.
! Mikä tahansa säätö- tai huoltotoimenpide on suoritettava liesi sähköverkosta irrotettuna.

Sijoittaminen ja vaaitus

! Laite voidaan asentaa sellaisten huonekalujen viereen, joiden korkeus ei ylitä työskentelytasoa.
! Varmista, että laitteen takaosan kanssa kosketuksissa oleva seinä on syttymätöntä materiaalia, joka kestää lämpöä (T 90°C).

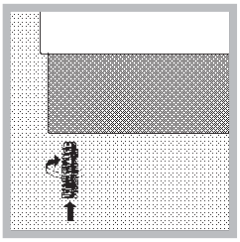
Oikeaa asennusta varten:
- aseta laite keittiöön, ruokailuhuoneeseen tai yksiöön (ei kylpyhuoneeseen).



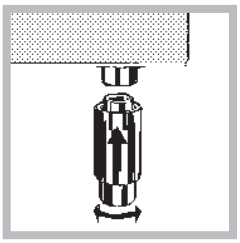
- jos lieden taso on korkeampi kuin huonekalujen, niiden vähimmäisetäisyys laitteesta on oltava 600 mm;
- jos liesi asennetaan hyllyn alle, tämän vähimmäisetäisyys tasosta on 420 mm.

Kyseisen etäisyyden on oltava 700 mm, jos hyllyt ovat syttyviä (katso kuva);
- älä laita verhoja lieden taakse tai lähemmäksi kuin 200 mm sen reunoilta;
- mahdolliset liesituulettimet on asennettava vastaavan käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.

Vaaitus



Jos laite on vaaitettava, ruuvaa toimitetut säätöjalat asiaankuuluviin koloihin lieden jalustan kulmissa (katso kuvaa).

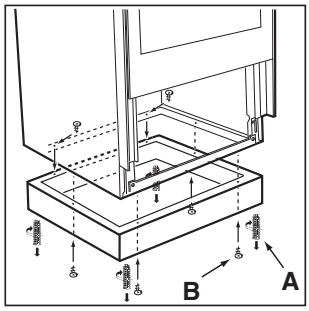


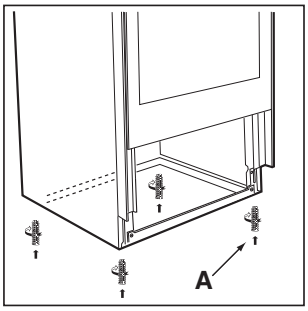
Jalat* asennetaan upotuskiinnityksen avulla lieden jalustan alle.

* Olemassa vain tietyille malleille.

Lieden korkeuden säätö

Se voidaan alentaa 850 mm korkeuteen irrottaen jalustan liikkuva osa. Irrota ruuvimeisselillä kulmissa olevat 6 ruuvia “**B**”. Poista myös säätöjalat “ **A** (katso kuva A). Lieden vaaittamiseksi ruuvaa jalat “ **A** “ jalustaan (katso kuvaa B).

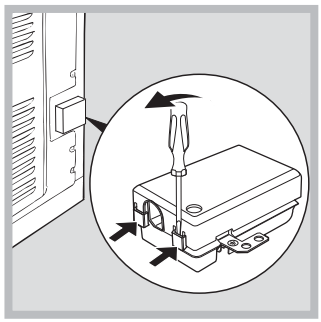




Sähköliitäntä

Syöttöjohdon liitäntä

Pääterasian avaaminen:



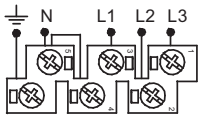
- Ruuvimeisseliä käyttäen, nosta liitäntäkotelon kannen sivukielekkeitä;
- Vedä ja avaa liitäntäkotelon kansi.

Johdon käyttöönottamiseksi suorita seuraavat toimenpiteet:
- ruuvaa irti johdon kiristimen ruuvi ja kosketinruuvit.
- kuvien sähköliitäntöjen suorittamiseksi, käytä kahta siltausta, jotka sijaitsevat laatikon sisällä (katso kuvaa - viite “**P**”)
- kiinnitä syöttöjohto asianmukaiseen kiristimeen ja sulje kansi.

Sähköliitäntä

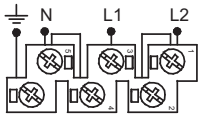
Ne uunit on varustettu kolminapainen virtajohto on suunniteltu toimimaan vaihtovirralla kanssa jännite ja taajuus ilmoitettu arvokilvessä (sijaitsee laitteen) ja käyttöohjeen.Lanka maadoitus laite on keltainen-vihreä

400V 3N~
H05 RR-F5x1.5 ŒI-UNEL 35363



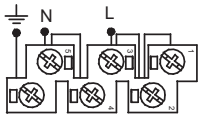
Kuva A

400V 2N~
H05 RR-F4x2.5 ŒI-UNEL 35363

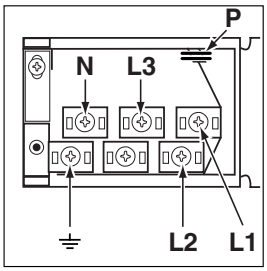


Kuva B

230V ~
H05 RR-F 3x4 CŒI-UNEL 35363



Kuva C



Kuva D

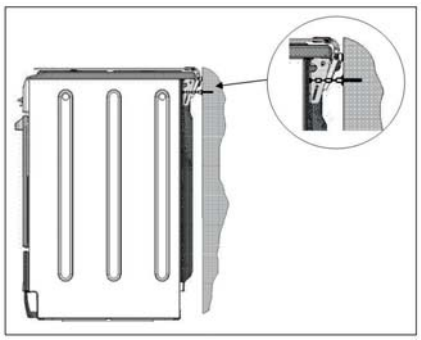
Syöttöjohdon liittäminen verkkovirtaan

Asenna johtoon pistoke, joka on normalisoitu laitteen tietolaatassa ilmoitetulle kuormitukselle (katso teknisten tietojen taulukkoa).
Suoran verkkoliitännän tapauksessa tulee ehdottomasti asettaa laitteen ja sähköverkon välille moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen aukeama on vähintään 3 mm ja joka on mitoitettu kuormituksen mukaan sekä joka on voimassa olevien kansallisten määräysten mukainen (maadoitusjohtoa ei saa katkaista katkaisijalla). Syöttöjohto tulee sijoittaa siten, että sen lämpötila ei nouse missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa korkeammaksi.

Ennen liitännän suorittamista varmista, että:
- pistorasia on maadoitettu ja se on lain mukainen;
- pistorasia kestää koneen tehon enimmäiskuormituksen, joka osoitetaan teknisten tietojen tietolaatassa (katso alle);
- syöttöjännite on tietolaatassa osoitettujen arvojen rajoissa;
- pistorasia on yhteensopiva laitteen pistokkeen kanssa. Päinvastaisessa tapauksessa vaihda pistorasia tai pistoke; älä käytä jatkojohtoja tai moninkertaisia välikappaleita.

! Laitteen asennuksen jälkeenkin sähköjohdon ja verkkopistorasian on oltava helposti saavutettavissa.
! Johdossa ei saa olla taittumia tai painaumia.
! Johto tulee tarkistaa säännöllisin väliajoin ja vaihdon saa suorittaa ainoastaan valtuutettu teknikko.
! Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat yllä olevien ohjeiden laiminlyönnistä.

Varmuusketju



! Jotta estetään laitteen kaatuminen esimerkiksi lapsen kiivetessä uunin luukulle, ON ASENNETTAVA toimitettu turvaketju!
Liesi on varustettu turvaketjulla, joka kiinnitetään ruuvilla (ei toimiteta lieden mukana) laitteen takana olevaan seinään samalle korkeudelle, jolle ketju on asennettu laitteeseen. Valitse ruuvi ja ruuvitulppa laitteen takana olevan seinän materiaalin mukaan. Jos ruuvin pään halkaisija on vähemmän kuin 9 mm, on käytettävä aluslaattaa. Betoniseinässä on käytettävä ruuvia, jonka halkaisija on vähintään 8 mm ja jonka pituus on vähintään 60 mm.
Varmista, että ketju kiinnitetään lieden takaosaan ja seinään kuvan osoittamalla tavalla, jotta se voidaan kiristää helposti maanpinnan suuntaiseksi asennuksen jälkeen.

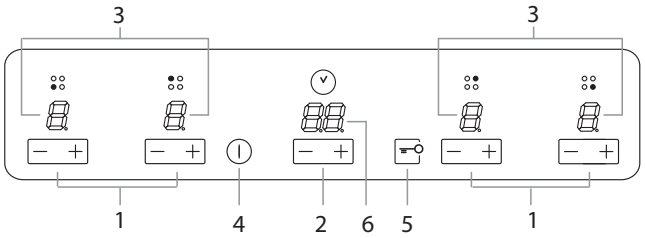
TEKNISTEN TIETOJEN TAULUKKO	
Uunin mitat KxLxS	.32,4 x 45,5 x 40,3 cm
Tilavuus	60 l
Ruokien lämmit ysla atikon hyötymit at:	leveys 42 cm syvyys 44 cm korkeus 8,5 cm
Syöttöjänn ite ja taajuus:	katso tietolaattaa Tietolaatta sijaitsee kallistuvan luukun sisäpuolella tai, avattaessa lämmityslaatikko, vasemmassa sisäseinässä.
ENERGIAMERKKI (ENERGY LABEL)	EU-direktiivi nro 65/2014, direktiivi 2010/30/EY. EU-asetus nro 66/2014, direktiivi 2009/125/EY. EN 60350-1 asetus, EN 50564 asetus EN 60350-2 asetus , Ylä-alalämpö Ilmoitettu energiankulutus Lämmitystapa Kiertoilmalämmitystoiminto: Grilli
	Yhteisön direktiivit: 2006/95/EY päivätty 12/12/06 (Pienjännite) ja sitä seuraavat muutokset - 2004/108/EY päivätty 15/12/04 (Sähkömagneettinen yhteensopivuus) ja sitä seuraavat muutokset; -93/68/ETY päivätty 22/07/93 ja sitä seuraavat muutokset - 2002/96/EY. 1275/2008 (Valmiustila/pois päältä -tila)

* Olemassa vain tietyille malleille.

Käynnistys ja käyttö

FI

Keittotason ohjauspaneeli



Tässä oppaassa kuvattu ohjauspaneeli on ainoastaan esimerkki: se ei mahdollisesti ole täysin samanlainen kuin käytettävässä laitteessa.

Kun käytetään kosketusohjauspaneelia:
Älä käytä käsineitä
Käytä puhdasta sormea
Kosketa lasia pehmeästi

1 **LISÄÄ TEHOA/ AIKAA** -painike - ohjaa tehoa ja aikaa
2 **VÄHENNÄ TEHOA/ AIKAA** -painike ohjaa tehoa ja aikaa.
3 **KYPSENNYSALUEEN VALITSIN** -painiketta käytetään valittaessa haluttu kypsennysalue
4 **ON/OFF**-painike kytkee laitteen päälle ja pois päältä.
5 **OHJAUSPANEELIN LUKITUS** painike estää vahingossa tapahtuvat muutokset keittotason asetuksiin ja näyttää, että ohjauspaneeli on lukittu.
6 **LÄMMITINNÄYTTÖ** - näyttää valitun kypsennysalueen, tehotason, esiasetetun kypsennysajan, aktivoidun tehostintoiminnon.

! Jos haluat tarkempia tietoja ohjauspaneelin toiminnoista, katso osaa **"Valmistelu ja käyttö"**.

! Tämä tuote täyttää viimeisimmän eurooppalaisen direktiivin vaatimukset virrankulutuksen rajoittamisesta valmiustilassa. Jos ei suoriteta mitään toimenpiteitä 2 minuuttiin, sen jälkeen kun jälkilämmön osoitinvalot sammuvat ja tuuletin pysähtyy (jos olemassa), laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä -tilaan. Laite palautuu toimintatilaan heti, kun painetaan ON/OFF-painiketta.

! Keittotason lämmittimien/kypsennysalueiden määrän mukaan KYPSENNYSALUEEN VALINTAPAINIKKEET näytetään muodossa tai

Käynnistys ja käyttö

Kellon asettaminen

! Se voidaan asettaa sekä uuni sammutettuna että uuni päällä, mutta kypsennysajan loppua ei ole ohjelmoitu.

1. Paina useita kertoja näppäintä , kunnes kuvake ja ensimmäiset kaksi digitaalinumeroa eivät enää vilku NÄYTÖLLÄ;
2. kierrä AIKOJEN ASETUKSEN nappulaa kohti asentoja "+" ja "-" tuntien säätämiseksi;
3. paina uudelleen näppäintä , kunnes myöskään loput kaksi digitaalinumeroa eivät vilku NÄYTÖLLÄ;
4. kierrä AIKOJEN ASETUKSEN nappulaa kohti asentoja CLEADING 12> "+" ja "-" minuuttien säätämiseksi;
5. paina uudelleen näppäintä vahvistaaksesi.

Minuuttilaskurin asettaminen

!Tämä toiminto ei keskeytä kypsennystä ja sen toiminta ei riipu uunin käytöstä; sen avulla voidaan ainoastaan asettaa äänimerkki, joka voidaan kuulla asetetun ajan kuluttua umpeen.

1. Paina useita kertoja näppäintä , kunnes kuvake ja kolme digitaalinumeroa eivät enää vilku NÄYTÖLLÄ;
2. kierrä AIKOJEN ASETUKSEN nappulaa kohti asentoja CLEADING 12> "+" ja "-" minuuttien säätämiseksi;
3. paina uudelleen näppäintä vahvistaaksesi.

Sen jälkeen tulee näkyviin takaperin kulkeva laskenta, jonka päätyttyä voidaan kuulla äänimerkki.

Uunin käyttö

! Ennen käyttöä poista ehdottomasti muoviset kelmut, jotka sijaitsevat laitteen laidoilla.

! Ensimmäisellä käyttökerralla suosittelemme lämmittämään uunia vähintään tunnin tyhjillään termostaatti enimmäisarvossa ja luukku suljettuna. Sitten sammuta uuni, avaa uunin luukku ja tuuleta huoneisto. Havaittava haju johtuu uunin suojaukseen käytettyjen aineiden haihtumisesta ilmaan.

1. Valitse haluttu kypsennysohjelma kiertäen OHJELMIEN nappulaa.
2. Uuni siirtyy esilämmitysvaiheeseen ja esilämmityksen osoitin syttyy.

Lämpötilaa voidaan muuttaa TERMOSTAATIN nappulaa kiertämällä.

3. Kun esilämmityksen osoitin sammuu ja voidaan kuulla äänimerkki, esilämmitys on suoritettu loppuun: laita ruuat.
4. Kypsennyksen aikana on aina mahdollista:
- muuttaa kypsennysohjelmaa käsitellen OHJELMIEN nappulaa;
- muuttaa lämpötilaa käsitellen TERMOSTAATIN nappulaa;
- ohjelmoida kypsennyksen kesto ja päättymisaika (katso kypsennysohjelmat);
- keskeyttää kypsennys vieden OHJELMIEN nappula asentoon ”0”.
5. On mahdollista muuttaa kypsennyksen kestoa (katso kypsennysohjelmat).
6. Sähkökatkoksen tapauksessa, jos uunin lämpötila ei ole alentunut liikaa, laite on varustettu järjestelmällä, joka käynnistää ohjelman uudelleen sen keskeytymiskohdasta. Sen sijaan käynnistymistä odottavia ohjelmointeja ei palauteta sähkövirran palautuessa vaan ne tulee ohjelmoida uudelleen.

! Ohjelmassa GRILLI ei ole esilämmitystä.
! Älä koskaan aseta esineitä uunin pohjalle, koska ne voivat vahingoittaa sen pinnoitusta.
! Aseta aina kypsennysastiat toimitetulle ritilälle.

Jäähdytystuuletus

Ulkoisten lämpötilojen alentamiseksi jäähdytystuuletin aikaansaa ilmavirran, joka tulee ulos ohjauspaneelin ja uunin luukun välistä. Ohjelman PYROLYYSI alussa tuuletin toimii alhaisella nopeudella.
! Kypsennyksen lopuksi tuuletin pysyy päällä, kunnes uuni jäähtyy riittävästi.

Uunin valo

Uuni sammutettuna lamppu voidaan sytyttää milloin tahansa avaamalla uunin luukku.

Manuaaliset kypsennysohjelmat

! Kaikissa ohjelmissa on kypsennyslämpötila valmiiksi asetettuna. Sitä voidaan säätää manuaalisesti, asettaen haluttu lämpötila välillä 40°C - 250°C. Ohjelmassa PAISTINVARRAS esiasetettu arvo on 270°C.

Ohjelma **PERINTEINEN UUNI**
Käytettäessä tätä perinteistä kypsennysmenetelmää on paras sijoittaa ruuat vain yhdelle tasolle.

Ohjelma **MONITASOUUNI**
Koska lämpötila on tasainen koko uunissa, ilma kypsentää ja ruskistaa ruuan tasaisesti. Voidaan käyttää enintään kahta tasoa samanaikaisesti.

Ohjelma **GRILLI**
Toiminto yhdistää yksisuuntaiseen lämpösäteilyyn koneellisen ilmankierrätyksen uunin sisällä.
Tämä estää ruokien pintaosien palamista lisäten lämmön työntymistä sisään. Suorita kaikki kypsennykset uunin luukku kiinni.

Ohjelmat **ALHAISELLA LÄMPÖTILALLA**
Tämän tyyppinen kypsennys mahdollistaa nostatuksen, pakasteiden sulatuksen, jogurtin valmistuksen sekä ruokien lämmittämisen enemmän tai vähemmän nopeasti alhaisessa lämpötilassa. Valittavat lämpötilat ovat: 40, 65, 90 °C.

Automaattiset kypsennysohjelmat

! Lämpötila ja **kypsennyksen kesto** on **asetettu valmiiksi** järjestelmällä **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata, Ohjelmoitu Optimaalinen Kypsennys),** joka takaa automaattisesti täydellisen tuloksen. Kypsennys pysähtyy automaattisesti ja uuni ilmoittaa, kun ruoka on valmista. Kypsennyksen kestoa voidaan muuttaa muutamia minuutteja kuten seuraavassa yksittäisten toimintojen kuvauksessa eritellään.

Ohjelma **HÄRÄNPAISTI**
Käytä tätä toimintoa vasikan-, sian- ja lampaanlihan kypsentämiseksi. Laita kylmään uuniin. On kuitenkin mahdollista laittaa ruuat myös lämpimään uuniin. Voidaan muuttaa ainoastaan kestoa -20/+25 minuuttia.

Ohjelma **PIZZA**
Käytä tätä toimintoa pizzan paistamiseen. Katso seuraavaa kappaletta reseptiä ja yksityiskohtia varten. Voidaan muuttaa ainoastaan kestoa -5/+5 minuuttia.
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme noudattamaan alla kuvattuja ohjeita:
- noudata reseptiä;
- taikinan painon tulee olla 500g - 700g.
- voitele uunipannu ja vuoat kevyesti.

Laita kylmään uuniin. Mikäli ruuat halutaan laittaa lämpimään uuniin sen jälkeen, kun kypsennys on saavuttanut korkeita lämpötiloja, näytölle tulee näkyviin kirjoitus ”Hot”, kunnes uunin lämpötila saavuttaa 120°. Tässä vaiheessa pizza voidaan laittaa uuniin.

Resepti PIZZALLE:
1 Uunipannu, alataso, kylmä tai kuuma uuni
Resepti 3 pizzalle (kukin noin 550g): 1000g jauhoja, 500g vettä, 20g suolaa, 20g sokeria, 10cl oliiviöljyä, 20g tuorehiivaa (tai 2 pussillista jauheena)
- Taikinan nostatus huoneenlämmössä: 1 tunti tai manuaalinen toiminto ALHAINEN LÄMPÖTILA (40°) ja anna taikinan nousta noin 30/45 minuuttia.
- Laita kylmään uuniin.
- Käynnistä kypsennysohjelma PIZZA

Ohjelma **LEIPÄ**
Käytä tätä toimintoa leivän paistamiseen.
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme noudattamaan alla kuvattuja ohjeita:
- noudata reseptiä;
- **enimmäispaino** uunipannulle;
- **älä unohda laittaa 1 dl kylmää vettä uunipannulle asentoon 5**;

Laita kylmään uuniin. Mikäli ruuat halutaan laittaa lämpimään uuniin sen jälkeen, kun kypsennys on saavuttanut korkeita lämpötiloja, näytölle tulee näkyviin kirjoitus ”Hot”, kunnes uunin lämpötila saavuttaa 40°. Tässä vaiheessa leipä voidaan laittaa uuniin.

Resepti LEIVÄLLE:
1 uunipannu enintään 1000g, alataso

Taikinaresepti (1000g): 600g jauhoja, 360g vettä, 11g suolaa, 25g tuorehiivaa (tai 2 pussillista jauheena)
Ohjeet:
- Sekoita jauhot ja suola isossa astiassa.
- Liuota hiiva haaleaan veteen (noin 35 astetta).
- Tee jauhokasaan kuoppa.
- Kaada hiivan ja veden sekoitus kuoppaan.
- Alusta taikinaa työntäen sitä kädenpohjalla ja kääntäen se itsensä päälle noin 10 minuuttia, kunnes taikinasta saadaan tasainen tarttumaton seos.
- Muodosta taikinasta iso pallo, laite se uuninkestävään kulhoon ja peitä se muovikelmulla, jottei taikinan pinta kuivu. Laita kulho uuniin manuaalisen toiminnon **ALHAINEN LÄMPÖTILA** 40°C kanssa ja anna sen nousta noin 1 tunti (taikinan tilavuuden tulee kaksinkertaistua)
- Jaa pallo useiksi leiviksi.
- Aseta ne uunipannulle leivinpaperin päälle.
- Peitä leivät jauhoilla.
- Tee viiltoja leipien pinnalle.
- **älä unohda laittaa 1 dl kylmää vettä uunipannulle asentoon 5**. Puhdistusta varten suositellaan käyttämään vettä ja etikkaa.
- Laita kylmään uuniin.
- Käynnistä kypsennysohjelma LEIPÄ
- Kypsennyksen lopuksi laita leivät ritilällä, kunnes ne ovat jäähtyneet kokonaan.

Ohjelma: **JÄLKIRUUAT**
Tämä toiminto sopii hyvin jälkiruokien kypsennykseen. Laita kylmään uuniin. On kuitenkin mahdollista laittaa ruuat myös lämpimään uuniin. Voidaan muuttaa ainoastaan kestoa -10/+10 minuuttia.

Kypsennyksen ohjelmointi

! Ohjelmointi on mahdollista vasta sen jälkeen, kun on valittu kypsennysohjelma.

Kypsennyksen keston ohjelmointi

1. Paina useita kertoja näppäintä , kunnes kuvake ja kolme digitaalinumeroa eivät enää vilku NÄYTÖLLÄ;
2. kierrä AIKOJEN ASETUKSEN nappulaa kohti asentoja “+” ja “-” halutun ajan säätämiseksi;
3. paina uudelleen näppäintä vahvistaaksesi.
4. säädetyn ajan kuluttua umpeen NÄYTÖLLE ilmestyy kirjoitus END, uuni lopettaa kypsennyksen ja voit kuulla äänimerkin.

- Esimerkki: kello on 9.00 ja ohjelmoidaan kestoksi 1 tunti ja 15 minuuttia. Ohjelma pysähtyy automaattisesti kello 10.15.

Kypsennyksen päättymisajan ohjelmointi
! Kypsennyksen päättymisajan ohjelmointi on mahdollista vasta sitten, kun on asetettu kypsennyksen kesto.

1. Noudata ohjeita 1 – 3, jotka on kuvattu kestoa varten;
2. paina sitten näppäintä , kunnes kuvake ja kaksi digitaalinumeroa eivät enää vilku NÄYTÖLLÄ;
3. kierrä AIKOJEN ASETUKSEN nappulaa kohti asentoja “+” ja “-” tuntien säätämiseksi;
4. paina uudelleen näppäintä , kunnes myöskään loput kaksi digitaalinumeroa eivät vilku NÄYTÖLLÄ;
5. kierrä AIKOJEN ASETUKSEN nappulaa kohti asentoja CLEADING 12> “+” ja “-” minuuttien säätämiseksi;
6. paina uudelleen näppäintä vahvistaaksesi;
7. säädetyn ajan kuluttua umpeen NÄYTÖLLE ilmestyy kirjoitus END, uuni lopettaa kypsennyksen ja voit kuulla äänimerkin.

- Esimerkki: Kello on 9.00 ja ohjelmoidaan kestoksi 1 tunti ja 15 minuuttia sekä päättymisajaksi 12.30. Ohjelma alkaa automaattisesti kello 11.15.

Palavat kuvakkeet ja osoittavat, että on suoritettu ohjelmointi. NÄYTÖLLE tulevat näkyviin vuorotellen kypsennyksen päättymisaika ja kesto.
Ohjelmoinnin peruuttamiseksi kierrä OHJELMIEN nappula asentoon ”0”.

Käytännöllisiä neuvoja kypsennykseen

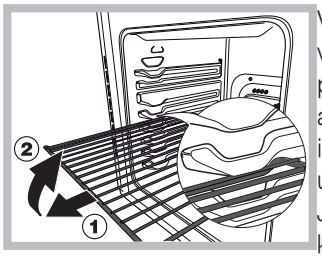
! Kypsennyksissä kiertoilman kanssa älä käytä asentoja 1 ja 5: kuuma ilma saavuttaa ne suoraan ja herkät ruuat voivat palaa.

! Kypsennyksissä PAISTINVARRAS ja GRILLI aseta uunipannu asentoon 1, jotta kypsennyksen jäämät eivät valu uunin pohjalle (kastikkeet ja/tai rasvat).

MONITOIMIUUNI
- Käytä asentoja 2 ja 4 asettaen asentoon 2 ruuat, jotka vaativat enemmän lämpöä.
- Aseta uunipannu alhaalle ja ritilä ylhäälle.

PIZZA

- Käytä alumiinista kevyttä uunivuokaa ja aseta se lisävarusteena toimitetulle ritilälle.
  Uunipannua käytettäessä paistoaika pitenee ja on vaikea saada pizzasta rapeaa.
- Runsaasti täytettyjen pizzojen kanssa suositellaan lisäämään mozzarella-juusto kypsennyksen puolivälissä.



VAROITUS ! Uuni on varustettu ritilöiden pysäytysjärjestelmällä, jonka avulla ritilöitä voidaan vetää ilman että ne tulevat uunista ulos (1).
Jos haluat poistaa ritilät kokonaan, piirroksen mukaisesti yksinkertaisesti nostat niitä ja etuosasta kiinni ottaen vedät ne (2).

Kypsennystaulukko uunille

	RUOKALAJIT	ESIMERKKEJÄ	TOIMINTO	LÄMPÖTILA	TUET
ALKURUUAT	Kevyet piirakat	oliivitorttu, tonnikalapiirakka, jne.	Jälkiruuat tai monitaso	160 °C	kakkuvuoka uunipannulla
	Muut piirakat	juustopiirakat, lohipiirakka,...	Jälkiruuat tai monitaso	200 °C	uunipannulla
	Murekkeet	kala-, liha-, vihannes-, hanhenmaksamureke, jne.	Ylä-alalämpö	160 °C	murekevuoka uunipannulla (vesihauteessa jo lämpimässä vedessä)
	Vuokaruuat	linnunmaksapasteija, lohivaahto, uunimunat, jne.	Ylä-alalämpö	160 °C	vuoka uunipannulla (vesihauteessa jo lämpimässä vedessä)
	Kohokkaat	juusto-, vihannes-, kalakohokas, jne.	Monitaso	200 °C	kakkuvuoka uunipannulla
KASVIKSET	Gratinoidut ruuat	gratinoidut perunat, parmentier-keitto, lasagne, jne.	gratinointi (tai grillaus)	200-210 °C	astia uunipannulla
	Täytetyt vihannekset	perunat, tomaatit, kesäkurpitsat, kaalit, jne.	Monitaso	200 °C	uunipannulla tai kakkuvuoka uunipannulla
	Vuoassa haudutetut vihannekset	salaatti, sahramiporkkanat, mustajuuri, jne.	Ylä-alalämpö	200 °C	vuoka uunipannulla
	Vanukas	sienivanukas, kasvispaistokset, jne.	Ylä-alalämpö	160 °C	vuoka tai kakkuvuoka uunipannulla (vesihauteessa jo lämpimässä vedessä)
	Murekkeet	kasvismurekkeet	Ylä-alalämpö	160 °C	vuoka uunipannulla (vesihauteessa jo lämpimässä vedessä)
	Kohokkaat	parsa-, tomaattikohokas, jne.	Monitaso	200 °C	vuoka uunipannulla
	Kuorrutetut ruokalajit	kasvispasteijat, jne.	Monitaso	200 °C	uunipannulla
	Nyytit	tryffelit, jne.	Monitaso	200 °C	kääre uunipannulla
	Riisi	pilau	Ylä-alalämpö	180 °C	astia uunipannulla

	RUOKALAJIT	ESIMERKKEJÄ	TOIMINTO	LÄMPÖTILA	TUET
LIHARUUAT	Lintupaistit	kana, ankka, kukonpoika, kapuuni,.	Grilli	200 °C	linnut ritilällä
	Linnut vartaassa	kana, kukonpoika	Paistinvarras	270 °C	tuki paistinvartaalle
	Paistit	porsaan-, vasikan-, kalkkunanpaisti, roast-beef, lampaan reisi, hirvenreisi, täytetty vasikan rintapala, jne.	Grilli	200 °C	liha ritilällä
	Suuret paistetut osat	paistettu kokonainen kinkku, kokonainen kapuuni tai kalkkuna, jne.	Monitaso -	180 °C(kolmanneksen kypsennyttyä alenna 160 °C:een)	liha uunipannulla, kastele säännöllisin väliajoin keitinliemellä
	Lihakastikkeet kasarissa perinteiset ruokalajit	lihakastike, jänispata, vasikanlihapata, lammaspata, kanapaprikapata, jne. lihamuhennos, mureke, jne.	Ylä-alalämpö	190 °C	vuoka uunipannulla
	Grillatut ruuat	pihvit, kyljykset, grillimakkarat, vartaat, kanankoivet, jne.	Monitaso	200 °C	ritilällä (taso paksuuden mukaan)
	Leivitetty liha	wellingtonin pihvi, leivitetty kinkku, jne.	Monitaso	200 °C	uunipannulla (suurille paloille alenna lämpö 160 °C:een leivityksen kypsyttyä)
	Suolalla leivitetyt ruokalajit	linnut suolalla leivitettynä, jne.	Monitaso	240 °C	liha uunipannulla tai astia uunipannulla
KALAT	Grillatut kalat ja vartaat	kuha, ahven, sardiini, siika, tonnikala, jne.	Monitaso	180 °C	ritilällä (taso paksuuden mukaan)
	Kokonaiset kalat (täytetyt)	lahna, karppi, jne.	Monitaso	200 °C	uunipannulla
	Kalafileet (viinin tai muun nesteen kanssa)	lohi, puna-ahven, turska, kuha, jne.	Ylä-alalämpö	200 °C	uunipannulla
	Nyytit	kampela, kampasimpukat, jne.	Monitaso	200 °C	uunipannulla
	Leivitetty kala (lehtitaikina tai murotaikina)	lohi, varras, jne.	Monitaso	200 °C	uunipannulla
	Gratinoitu kala	gratinoitu turska, jne.	Gratinointi (tai grillaus)	200-210 °C	astia uunipannulla
	Kohokkaat	kampasimpukat, jne.	Monitaso	200 °C	vuoka uunipannulla
	Suolalla leivitetyt kalat	lahna, karppi, jne.	Monitaso	240 °C	kala uunipannulla tai astia uunipannulla

Kypsennystaulukko uunille

	RUOKALAJIT	ESIMERKKEJÄ	TOIMINTO	LÄMPÖTILA	TUET
MAKEAT LEIVONNAISET	Keksit (ilman nostatusainetta)	sokerikakku, savoiardi-keksit, kääretorttu, brownie-palat,	Jälkiruuat tai monitaso	200 °C	kakkuvuoka uunipannulla
	Juustokakut			200 °C	kakkuvuoka uunipannulla
	Piiraat nostatetusta taikinasta	makeat piiraat, rusinapulla, jne.		180 °C	kakkuvuoka uunipannulla
	Piiraiden peruspaisto (murotaikina)	piiraat tuoreiden hedelmien kanssa (mansikka, vadelma, jne.)		180 °C	kakkuvuoka uunipannulla (kuivia papuja painona taikinalla)
	Leivonnaiset (lehtitaikina tai murotaikina)	päärynä- ym. leivonnaiset		220 °C	kakkuvuoka uunipannulla
	tuulihatut	profiterole, pienet tuulihatut, täyteleivokset, paris brest, saint honoré, jne.		190 °C	uunipannulla
	Pienet leivonnaiset (luonnonhiivalla)	voisarvet, makeat piiraat, tyhjät voisarvet, pienet savariinit, jne.		180 °C	uunipannulla
	Suuret leivonnaisjälkiruuat (luonnonhiivalla)	rusinakakku, pullat, panettone, pullapitko,...		160 °C	uunipannulla tai kakkuvuoka uunipannulla
PIKKULEIVÄT	Keksitaikina	paperivuokakeksit, lusikkakeksit, jne.	Jälkiruuat tai monitaso	180 °C	uunipannulla
	Murotaikina	murokeksit, pursotetut pikkuleivät, kuivat keksit, jne.		200 °C	uunipannulla
	Lehtitaikina	erilaiset lehtitaikinaleivokset, jne.		200 °C	uunipannulla
	Amaretit, kookospallot	manteli- tai kookosamaretit		180 °C	uunipannulla
	Nostatettu taikina	pikkupullat, pikkuvoisarvet, jne.		180 °C	uunipannulla
	Valkoiset marengit			70 °C	uunipannulla
	Kullanruskeat marengit			110 °C	uunipannulla
VÄLIRUOAT	Vanukas	leipä- tai voisarvipohjaiset vanukkaat, riisivanukas	Jälkiruuat tai monitaso	190 °C	kakkuvuoka uunipannulla
	Vaahdot ja vanukkaat Mannavanukkaat	paahtovanukas, suklaakohokas, jne.		160 °C	Uunikulhot tai vuoka uunipannulla (vesihauteessa uunipannulla)
	Riisijälkiruuat	riisivanukkaat, jne.		180 °C	kakkuvuoka uunipannulla
	Kohokkaat	hedelmäkohokkaat, liköörikohokkaat, jne.		200 °C	kakkuvuoka uunipannulla
HEDELMÄT	Täytetyt tai lämpimät hedelmät	uuniomenat, jne.	Monitaso	200 °C	kakkuvuoka tai paperivuoka uunipannulla

	RUOKALAJIT	ESIMERKKEJÄ	TOIMINTO	LÄMPÖTILA	TUET
MUUT	Jogurtti		Alhainen lämpötila	40 °C	vuoka uunipannulla
	Kuivatettavat ruuat	sienet, yrtit, hedelmä- tai vihannesviipaleet, jne.	Alhainen lämpötila	65 °C	ritilällä

Automaattise t kypse nnysohjelmat

	Toiminto	Suositeltu kypsennys ruoalle	ESIMERKKEJÄ	TUET	Uunipannun taso	Kypsennyksen kesto (minuuttia)	Uuni laitettaessa
	Häränpaisti	Paistit	Vasikanpaisti	uunipannulla tai vuokassa	2		Kylmä
			Sianpaisti				
			Paistettu kana				
			Lampaanreisi				
	Jälkiruuat	Sokerikakku ja kahvikakku (kemiallisella nostatusaineella)	hedelmäkakut, tiikerikakut, kahvikakut, jne.	kakkuvuoka ritilällä	2	45**	Kylmä
		Makeat hedelmäpiiraat (muro- tai lehtitaikina, vanukastäytteellä tai ilman)	omena-, luumu-, päärynäpiiraat, jne.	kakkuvuoka ritilällä	2		
		Lehtitaikina	omenasarvet, piiraat, leivokset, jne.	uunipannulla	2		
		Jälkiruuat ilman nostatusainetta (marjatortut, mantelitorttu, piiraat, jne.)		uunipannulla	2		
	Pizzat	Pannupizzat, focaccia-leivät (leipätaikina)			2	28**	Lämmin tai kylmä
	Leipä	***			2	55	Kylmä

* Kypsennysajat ovat viitteellisiä ja niitä voidaan muuttaa omien henkilökohtaisten mieltymysten mukaan. Uunin esilämmitysajat on asetettu valmiiksi ja niitä ei voida muuttaa manuaalisesti.
** Automaattisten kypsennysten kestoajat on esiasetettu. Taulukon arvot viittaavat vähimmäis- ja enimmäisarvoihin, joita käyttäjä voi muuttaa lähtien esiasetetusta kestosta.
*** Kuten reseptissä, lisää 100 g vettä uunipannuun.

Induktiokeittotason käyttö

Valmistelu ja käyttö

Ennen laitteen liittämistä virransyöttöön varmista seuraavat kohdat:

- Laite on maadoitettu ja pistoke on lain vaatimusten mukainen.
- Pistorasia kestää laitteen enimmäistehon, joka ilmoitetaan itse laitteessa olevassa arvokilvessä.
- Jännite on arvokilvessä ilmoitettujen arvojen mukainen.
- Pistorasia on yhteensopiva laitteen pistokkeen kanssa. Jos pistorasia ei ole yhteensopiva pistokkeen kanssa, vaihdata se valtuutetulla ammattilaisella. Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.

! Laitteen asennuksen jälkeenkin virransyöttöjohdon ja sähköpistorasian on oltava helposti saavutettavissa.

! Johto ei saa taittua tai jäädä puristuksiin.

! Johto on tarkistettava säännöllisin väliajoin ja vaihdatettava ainoastaan ammattitaitoisella teknikolla.

! Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä varotoimia ei noudateta.

! Älä poista tai vaihda virransyöttöjohtoa mistään syystä. Sen poisto tai vaihto mitätöi takuun ja CE-merkinnän. INDESIT ei vastaa onnettomuuksista tai vahingoista, jotka aiheutuvat alkuperäisen virransyöttöjohdon vaihdosta/poistamisesta. Vaihto voidaan hyväksyä ainoastaan, jos sen suorittaa INDESITin valtuuttama henkilökunta ja käytetään alkuperäisiä varaosia.

! Tiivisteissä käytettävä liima jättää rasvajäämiä lasiin. Ennen laitteen käyttöä suosittelemme poistamaan nämä erityisellä hankaamattomalla puhdistusaineella. Muutaman ensimmäisen käyttötunnin aikana voidaan havaita kumin hajua, joka häviää nopeasti.

! Muutama sekunnin kuluttua keittotason sähkönsyöttöön liittämisen jälkeen kuuluu äänimerkki. Nyt keittotaso voidaan kytkeä päälle.

Keittotason normaalitoiminnan aikana kuuluvat äänityypit:

- **Surina:** johtuu induktioelementin ja kattilan metallisten osien tärinästä; sen aiheuttaa sähkömagneettinen kenttä, jota tarvitaan kuumennukseen, ja se lisääntyy, kun induktioelementtien teho lisääntyy.
- **Hiljainen viheltävä ääni:** kuuluu, kun kuumennusalueelle laitettu kattila on tyhjä; ääni häviää heti, kun ruoka laitetaan kattilaan.
- **Ritinä:** kattilan alla olevien materiaalien tärinän aikaansaama ääni; tärinä aiheutuu sähkömagneettisten kenttien (induktio) aikaansaamista loisvirroista; sen voimakkuus vaihtelee kattilan pohjamateriaalin mukaan ja se vähenee kattilan koon lisääntyessä.
- **Voimakas viheltävä ääni:** kuuluu, kun saman ryhmän kaksi induktioelementtiä toimivat samanaikaisesti enimmäisteholla ja/tai kun tehostintoiminto asetetaan suuremmalle elementille samalla, kun toista säädetään automaattisesti. Äänen voimakkuus vähenee, kun pienennetään automaattisesti säädetyn induktioelementin tehotasoa; erityyppisistä materiaaleista tehdyt kattilan pohjakerrokset ovat yksi pääasiallisin tämän äänen syy.
- **Tuulettimen ääni:** tuuletin on välttämätön, jotta taataan keittotason kunnollinen toiminta ja suojataan elektroninen yksikkö ylikuumenemiselta. Tuuletin toimii enimmäisteholla, kun suuri induktioelementti on enimmäisteholla tai kun tehostintoiminto on päällä; kaikissa muissa tapauksissa se toimii keskiteholla havaitun lämpötilan mukaan. Lisäksi tuuletin saattaa jatkaa toimintaansa jopa keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, jos havaittu lämpötila on korkea.

Yllä luetellut äänityypit johtuvat induktiotekniikasta ja ne eivät välttämättä ole toiminnallisia virheitä.

! Jos painetaan painiketta (-) tai (+) pitkän aikaa, näyttö vierii nopeasti tehotasojen ja ajastimen minuuttien läpi.

Aloituksen valo-olosuhteet

Kun virta kytketään alkujaan päälle keittotasoon, kosketusohjaus vie kosketusnäppäimien kalibrointiprosessiin, joka vaatii alhaisen valaistuksen ympäristöstä kosketusnäppäimien alueella.

Jos tämän kalibrointiprosessin aikana havaitaan liiallinen valomäärä ympäristöstä, käyttöliittymässä näkyy “FL” (Infrared Ambient Light Error) ja ohjauksen kalibrointiprosessi keskeytetään. Jotta voidaan korjata prosessi, mikä tahansa kalibrointiprosessiin vaikuttava valaistus on sammutettava (esim. liesituulettimen halogeenivalo). Virhe häviää, kun havaitaan tyydyttävät ympäristön valo-olosuhteet, ja kosketusohjauksen kalibrointiproseduuri suoritetaan loppuun onnistuneesti.

-“FL”-virhe muodostuu noin 3 sekunnin kuluessa virran kytkemisestä keittotasoon.

- Suosittelemme, että käyttäjä kytkee pois päältä kaikki liesituulettimen valot ja muut valot, jotka osoittavat suoraan keittotasoon, kun virta kytketään päälle alussa.

-Kun kosketusohjaus on suorittanut alustavan kalibrointiprosessin (noin 3 sekuntia), voidaan sytyttää liesituulettimen valo ja kaikki muut valot kuten normaalisti eivätkä ne vaikuta enää kosketusohjauksen toimintaan

Lieden käyttö

Kun olet kytkenyt lieden sähkövirtaan, kosketuspaneeli saattaa olla lukittu. Poistaaksesi lukituksen, paina -painiketta.

Käynnistääksesi lieden, paina ja pidä -painiketta pohjassa sekunnin ajan.

Kun liesi on käytössä, kuulet merkkiäänen ja lämpövyöhykkeet näyttävät „0”-merkintää.

Kun liesi ei ole käytössä, ohjauspaneeli kytkee pois

päältä 5 sekunnin kuluttua (LED-NÄPPÄINLUKKO) virransäästöä varten. Heti kun kosketat painiketta, (LED-NÄPPÄINLUKKO). kytkeytyy päälle ja voit käyttää sitä normaalisti.
Kun kytket lieden pois päältä, kuulet 3 merkkiääntä.

Virran kytkeminen lieden vyöhykkeisiin

Voit ohjata kutakin vyöhykettä painamalla (-) ja (+) VIRTA-painikkeita, jotka toimivat samaan aikaan tehonsäätäjinä.

- Ottaaksesi vyöhykkeen käyttöön, aseta haluamasi tehotaso (0 ja 9 väliltä) käyttämällä (-) ja (+) VIRTA-painikkeita

Paina ja pidä pohjassa (-) VIRTA-painiketta säätääksesi tehotason välittömästi tasolle “9”
Paina ja pidä pohjassa (+) ja (-) VIRTA-painikkeita samanaikaisesti asettaaksesi tehotasoksi “0”
Mikäli tehotasoksi on valittu “0”, paina ja pidä pohjassa (+) painiketta lisätäksesi tehoa nopeasti.
.

Pikakiehumis- “Booster” toiminto

Voit käyttää Booster-toimintoa nopeuttaaksesi vyöhykkeiden lämpenemistä.
Voit ottaa sen käyttöön painamalla (+) VIRTA-painiketta yli tehotason 9. Tämä toiminto lisää tehoa 1600W tai 2000W saakka, riippuen vyöhykkeen koosta.
Kun otat käyttöön booster-toiminnon, kuulet äänimerkin ja näet “P”-kirjaimen valitulla vyöhykkeellä

Booster toimii korkeintaan 10 minuutin ajan. Kuulet äänimerkin 10 minuutin jälkeen ja vyöhyke palaa tehotasolle “9”

Mikäli käytät Booster-toimintoa, [+] painikkeen painaminen päästää äänimerkin muuttamatta asetuksia. Kun käytät Booster-tasoa, [-] painikkeen painaminen päästää äänimerkin ja alentaa tehotasoksi 9.

Lieden vyöhykkeiden sammuttaminen

Sammuttaaksesi vyöhykkeen, paina (-) ja (+) VIRTA--painikkeita yhtä aikaa.

Kuulet äänimerkin ja näet näytössä luvun “0”.

Ajastimen käyttö

Voit ohjelmoida keittoajan 1-99 minuutin väliltä.

1. Aktivoi ajastin painamalla LISÄÄ / VÄHENNÄ AIKAA -painikkeita. Kuulet äänimerkin ja näet ajastimessa luvun “00”. Vyöhykkeessä vilkkuu kirjain “t”, ilmaisten vyöhykkeen valitsemista.

2 Valitse haluamasi vyöhyke painamalla (+) tai (-) painikkeita. Kuulet äänimerkin ja vyöhykkeen vieressä oleva LED ilmaisee virran valitsemisesta. Ajastin vilkkuu ilmaisten ajan valitsemisesta
3. Valitse haluttu keittoaika painamalla LISÄÄ / VÄHENNÄ AIKAA -painikkeita.

! Voit valita vain yhden vyöhykkeen kerrallaan.
! Voit nopeuttaa ajan valintaa pitämällä pohjassa (+) ja (-) painikkeita.
! Ajastin kytkeytyy pois päältä, mikäli et ole asettanut aikaa 10 sekunnissa.
! Jos valitset ajaksi “00”, ajastin kytkeytyy pois päältä 10 sekunnin kuluttua.

Ajastimen käynnistys

Ajastin käynnistyy 10 sekuntia viimeisimmän LISÄÄ (+) / VÄHENNÄ (-) AIKAA -painikkeen painamisen jälkeen. Mikäli olet valinnut tehon, kuulet äänimerkin ja ajastimen näyttö alkaa vilkkua. Sama tapahtuu led--vyöhykkeelle.
Viimeinen minuutti näytetään sekunteina

! Kun ajastin on käytössä, voit muuttaa aikaa painamalla LISÄÄ / VÄHENNÄ AIKAA -painikkeita. Ajastin vaihtuu tällöin ajan valintaan pysäyttäen käytössä olevan ajastuksen.

Ajastimen sammuttaminen

Kun ajastimeen asetettu kellonaika tulee umpeen, vyöhyke kytkeytyy pois päältä, ajastimen näyttö sekä led vilkkuvat ja kuulet äänimerkin yhden minuutin ajan.

Voit kytkeä ajastimen hälytyksen pois päältä milloin tahansa, jopa ensimmäisen minuutin sisällä. Kun ajastin on hälytystilassa, voit kytkeä sen pois päältä painamalla mitä tahansa painiketta.

! Peruuttaaksesi ajastuksen, aseta sen arvoksi “00” painamalla (+) ja (-) AIKA painikkeita samanaikaisesti.
! Kun vyöhykkeet eivät ole käytössä, näppäinlukko aktivoituu päällä 1 minuutin kuluttua.

Ohjauspaneelin näppäinlukitus

Kun liesi on päällä, on mahdollista lukita sen ohjaimet turvallisuuden vuoksi (lasten vuoksi, siivouksen ajaksi jne). Paina -painiketta lukitaksesi ohjauspaneelin: -Näet kuvakkeessa valon ja kuulet äänimerkin.
Käyttääksesi lieden toimintoja (esim. lopettaaksesi ruoanlaiton), sinun tulee ottaa näppäinlukko pois käytöstä. Paina painiketta hetken ajan. Kuvakkeessa sammuu valo ja voit käyttää liettä normaalisti.

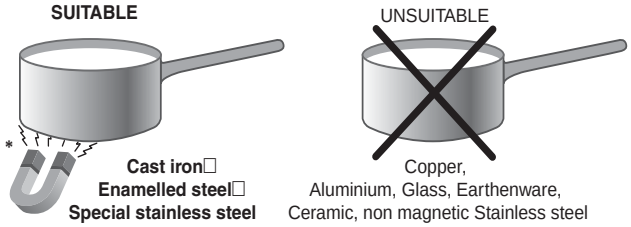
Voit kytkeä näppäinlukon päälle kaikkiin vyöhykkeisiin
Mikäli liesi on poissa päältä,
Mikäli ohjauspaneelin lukitus on käytössä tai
Mikäli liedessä ilmee virhe.

Lieden sammuttaminen

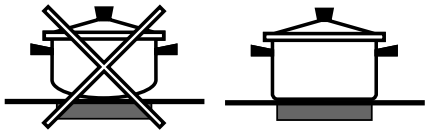
Paina -painiketta sammuttaksesi lieden - älä luota kattilasensoriin.
Mikäli näppäinlukko on päällä, painikkeet ovat lukossa kun käynnistät lieden uudelleen. Käynnistääksesi lieden uudelleen, sinun tulee poistaa näppäinlukitus käytöstä.

Käytännöllisiä neuvoja laitteen käyttöön

! Käytä keittoastioita, jotka ovat yhteensopivia induktioperiaatteen kanssa (ferromagneettinen materiaali). Suosittelemme erityisesti seuraavista materiaaleista valmistettuja kattiloita: valurauta, pinnoitettu teräs tai erityinen ruostumaton teräs, joka on mukautettu induktiolle. Käytä magneettia testataksesi keittoastian yhteensopivuus.



Lisäksi parhaan tuloksen takaamiseksi keittotasolla:
- Käytä paksuja tasapohjaisia kattiloita hyödyntääksesi kypsennysalue kokonaan.



- Käytä aina kattiloita, joiden halkaisija on riittävän suuri keittolevyn peittämiseksi kokonaan, jotta voidaan käyttää kaikki saatavilla lämpö.

- Varmista, että keittoastian pohja on aina puhdas ja kuiva, jotta voidaan pidentää sekä kypsennysalueiden että astioiden käyttöikää ja hyödyntää molempia täydellisesti.
- Vältä käyttämästä astioita, joita on käytetty kaasuliedellä: kaasupolttimien voimakas lämpö saattaa vääristää kattilan pohjaa aikaansaaden sen, että se ei asetu tiiviisti pinnalle.

Turvalaitteet

Kattilantunnistin
Kukin kypsennysalue on varustettu kattilantunnistuslaitteella. Keittolevy lähettää lämpöä ainoastaan silloin, kun kypsennysalueen päälle laitetaan sopivankokoinen kattila.

Näytölle tulee näkyviin “u”-merkki, jos kypsennysalueen valinnan jälkeen ei aseteta kattilaa lämmittimelle tai seuraavissa tapauksissa:
- Yhteensopimaton kattila
- Halkaisijaltaan liian pieni kattila
- Kattila on nostettu pois keittolevyltä.

Varotusäänimerkki annetaan noin 10 sekunnin kuluttua, jos keittoalueella ei ole kattilaa.
Lämmitin sammutetaan noin 60 sekunnin kuluttua, jos keittoalueella ei kattilaa.

Ylikuumenemissuoja
Jos elektroniset osat ylikuumenevat, tehotasoa osoittava numero alkaa vilkkua ja näytölle ilmestyy kirjain “c”. Kun lämpötila saavuttaa sopivan tason, tämä viesti häviää ja keittotasoa voidaan käyttää uudelleen.

Turvakytkin

Laitteessa on turvakytkin, joka kytkee kypsennysalueet automaattisesti pois päältä sen jälkeen, kun ne ovat olleet käytössä tietyn ajan tietyllä tehotasolla. Kun turvakytkin on kytkeytynyt päälle, näytöllä näkyy "**0**".
Esimerkki: kun oikea takalevy asetetaan asentoon 5, se kytkeytyy pois päältä 5 tunnin jatkuvan käytön jälkeen samalla, kun sen sijaan vasen etulevy asetetaan asentoon 2 ja se kytkeytyy pois päältä 8 tunnin kuluttua.
Jos yhtä tai useampaa näppäintä kosketetaan yli 10 sekuntia, kosketusohjaus sammuu
Voit kuulla varoitusäänimerkin joka 10. sekunti s malla, kun näppäin/näppäimet aktivoidaan.
Kaikki lämmittimet nollateholla 10 sekunnin ajan keittotaso sammutetaan.
Jos sammutus johtuu näppäimien vahingossa tapahtuneesta kosketuksesta, kosketusohjaus toimii edellä kuvatulla tavalla.

Tehostin

Tämä voi osoittaa myös vakavia epäsäännöllisyyksiä:

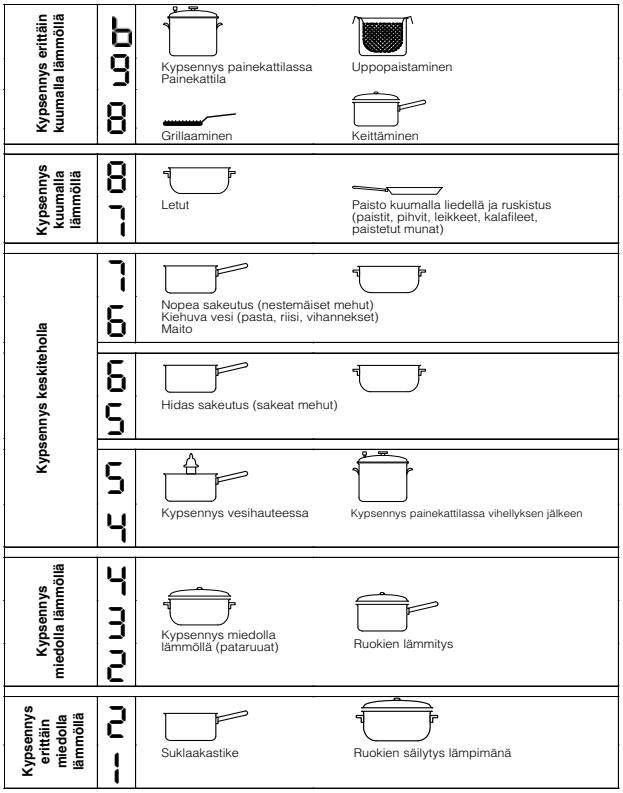
- Ohjauspaneelin päälle on jätetty esine (kattila, ruokailuväline, ym.) yli 10 sekunnin ajaksi.
- Ohjauspaneelin päälle on kaatunut jotain.
- Painiketta on painettu liian pitkään. Kaikki yllä olevat tilanteet voivat aiheuttaa summerin soimisen. Poista toimintahäiriön syy summerin sammuttamiseksi. Jos ongelman syytä ei poisteta, summeri jatkaa soimista ja keittotaso sammutetaan.

Virheet ja hälytykset

Kun havaitaan virhe, koko laite tai lämmitin/lämmittimet sammutetaan, summeri soi (ainoastaan jos yksi tai useampia lämmittimiä on käytössä) ja kaikilla näytöillä näkyy 'F'-kirjain ja virhekoodi (indeksiluku tai kirjain) vuorotellen.
Jos ongelma ei häviä itsestään, ota yhteyttä tekniseen tukeen.

Tehotaso	Enimmäistoiminta-aika tunneissa
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Käytännöllisiä kypsennysohjeita



Kypsennysalueiden tekninen kuvaus

Induktiojärjestelmä on nopein olemassa oleva kypsennystapa. Perinteisissä keittolevyissä kypsennysalue lämpiää, kun sen sijaan induktiojärjestelmässä lämpö aikaansaadaan suoraan ferromagneettipohjaisen kattilan sisälle.

Kypsennysalue	Teho (W)
Takavasen	I 1200 - B1600
Takaoikea	I 1500 - B 2000
Etuvasen	I 1500 - B 2000
Etuoikea	I 1200 - B1600
Kokonaisteho	7200

Induktiojärjestelmä on nopein olemassa oleva kypsennystapa. Perinteisissä keittolevyissä kypsennysalue lämpiää, kun sen sijaan induktiojärjestelmässä lämpö aikaansaadaan suoraan kattilaan, jolla on ferromagneettinen pohja.

Merkki:

I = yksittäinen induktiokypsennysalue
B = tehostin: kypsennysalueen tehotasoa voidaan nostaa

Varotoimet ja neuvot

!Laite on suunniteltu ja valmistettu kansainvälisten turvallisuusmääräysten mukaisesti.
Nämä varoitukset toimitetaan turvallisuussyistä ja ne on luettava huolellisesti.

Yleinen turvallisuus

- **Nämä ohjeet ovat voimassa ainoastaan niissä maissa, joiden merkki näkyy ohjekirjassa ja laitteen tietolaatassa.**
- Laite on suunniteltu ei-ammattimaiseen käyttöön asuinhuoneistossa.
- Laitetta ei saa asentaa ulos edes suojattuun tilaan, koska on erittäin vaarallista jättää se alttiiksi sateelle ja ukkoselle.
- Älä koske koneeseen avojaloin tai silloin, kun kätesi tai jalkasi ovat märät tai kosteat.
- **Laitetta on käytettävä ruokien kypsennykseen ja sitä saavat käyttää ainoastaan aikuiset henkilöt tässä oppaassa olevien ohjeiden mukaisesti. Mikä tahansa muu käyttö (kuten esimerkiksi: ympäristön lämmitys) on sopimatonta ja siten mahdollisesti vaarallista. Valmistajaa ei voida pitää vastuullisena mistään vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen sopimattomasta, virheellisestä tai järjenvastaisesta käytöstä.**
- Tämä opas koskee 1. luokan (eristettyä) tai 2. luokan (kahden keittiökalusteen väliin upotettua) laitetta.
- **Laitteen käytön aikana lämmittävät elementit ja uunin luukun eräät osat tulevat erittäin kuumiksi. Varo koskettamasta niitä ja pidä lapset kaukana.**
- Vältä, että muiden kodinkoneiden sähköjohdot joutuvat kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Älä tuki aukkoja, joita käytetään tuuletukseen ja lämmön hävittämiseen.
- Levyille ei saa asettaa keinuvia tai vääristyneitä kattiloita, jotta vältetään kaatumisonnettomuudet. Aseta kattilat keittotasolle siten, että kädensijat on käännetty sisäänpäin, jotta vältät töytäisyvahingot.
- Käytä aina uunikinnasta astioiden laittamiseen tai poistamiseen.
- Älä käytä syttyviä nesteitä (alkoholi, bensiini, jne.) laitteen läheisyydessä sen ollessa käytössä.
- Älä laita syttyviä materiaaleja alempaan säilytyslaatikkoon tai uuniin: jos laite käynnistetään huomaamatta, ne voivat aiheuttaa tulipalon.
- Kun laitetta ei käytetä, varmista aina, että nappula ovat asennossa •.
- Älä irrota pistoketta sähköpistorasiasta vetämällä johdosta vaan ota kiinni pistokkeesta.
- Älä suorita puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman, että olet irrottanut pistokkeen verkkovirrasta.
- Vian tapauksessa älä missään tapauksessa yritä avata sisäosia korjauksen suorittamiseksi. Ota yhteyttä huoltoapuun.
- Älä aseta painavia esineitä avoimelle uunin luukulle.
- Laatikon (mikäli olemassa) sisäpinnat voivat tulla kuumiksi.
- Lasikeraaminen taso kestää mekaanisia törmäyksiä, kuitenkin se voi vahingoittua (tai jopa pirstoutua), jos sitä isketään terävällä esineellä kuten keittiötyövälineellä. Kyseisessä tapauksessa irrota laite välittömästi sähkövirrasta ja käänny huoltoliikkeen puoleen.
- Jos tason pinta on säröytynyt, sammuta laite sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Älä unohda, että keittoalueiden lämpötilat pysyvät suhteellisen korkeina ainakin noin kolmekymmentä minuuttia sammutuksen jälkeen. Jälkilämpö ilmoitetaan myös osoittimella (katso Käynnistys ja käyttö).
- Pidä riittävällä etäisyydellä keittotasosta mikä tahansa esine, joka voi sulaa kuten esimerkiksi muovi- tai alumiiniesineet tai erittäin sokeripitoiset tuotteet. Ole erityisen varovainen pakkaustarvikkeiden ja muovisten sekä alumiinikalvojen kanssa: jos unohdat ne vielä kuumalle tai lämpimälle pinnalle, ne voivat vahingoittaa vakavasti tasoa.
- Varmista että kattiloiden kahvat osoittavat keittotason sisäosaa kohden vahingossa tapahtuvien töytäisyjen välttämiseksi.
- Älä irrota pistoketta sähköpistorasiasta vetämällä johdosta vaan ota kiinni pistokkeesta.
- Älä suorita puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman, että olet irrottanut pistokkeen verkkovirrasta.
- Älä laita metallisia esineitä (puukot, lusikat, kannet, jne.) tasolle, koska ne voivat tulla kuumiksi.
- Laitetta ei ole suunniteltu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (lapset mukaan lukien), joiden fyysinen, henkinen tai aistien toimintakyky on alentunut tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tuotteen tuntemusta ellei heitä valvo henkilö, joka on vastuussa heidän turvallisuudesta, tai mikäli he ovat saaneet etukäteisohjeet laitteen käytöstä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Mikäli liesi asetetaan jalustalle, huolehdi sopivin keinoin, että se ei pääse luisumaan pois jalustalta.
- **Varoitus henkilöille, joilla on sydämentahdistin tai muita aktiivisia lääkintälaitteita:**
  Keittotaso on yhdenmukainen kaikkien voimassa olevien sähkömagneettista häirintää koskevien määräysten kanssa.
  Tämä tuote vastaa täysin kaikkia lain vaatimuksia (Direktiivi 89/336/ETY). Se on suunniteltu siten, että ei aiheuteta häiriöitä muihin käytettäviin sähkölaitteisiin sillä ehdolla, että myös nämä ovat vastaavien vaatimusten mukaisia.
  Induktiokeittotaso aikaansaa lyhyen etäisyyden sähkömagneettisia kenttiä.

Jotta voidaan välttää kaikki häiriömahdollisuudet keittotason ja sydämentahdistimen välillä, viimeksi mainitun tulee olla toteutettu voimassa olevien lakien mukaisesti.
Tähän liittyen voimme taata ainoastaan tuotteemme yhdenmukaisuuden määräysten kanssa. Yhdenmukaisuuteen liittyviä lisätietoja varten tai mahdollisten yhteensopivuusongelmien tapauksessa pyydämme kääntymään hoitavan lääkärin tai sydämentahdistimen valmistajan puoleen.

- Käytön jälkeen sammuta keittotaso sen hallintalaitteen avulla äläkä luota kattilantunnistimeen.
- Mikäli liesi asetetaan jalustalle, huolehtikaa sopivin keinoin, että se ei pääse luisumaan pois jalustalta.

Hävittäminen

- Pakkaustarvikkeiden hävittäminen: noudata paikallisia määräyksiä, siten pakkausmateriaalit voidaan käyttää uudelleen.
- Sähköisten ja elektronisten laitteiden muodostamia jätteitä käsittelevä Euroopan direktiivi (RAEE) 2002/96/EY määrää, että hävitettäviä kodinkoneita ei saa laittaa tavallisten kaupunkijätteiden sekaan. Hävitettävät laitteet on kerättävä erikseen, jotta optimoidaan materiaalien kierrätys ja estetään mahdolliset vahingot terveydelle ja ympäristölle. Ruudutettu roskakoritunnus on liitetty kaikkiin tuotteisiin muistuttamaan velvollisuudesta lajitella jätteet.
  Lisätietoja varten kodinkoneiden hävittämiseen liittyen niiden haltijat voivat kääntyä asianmukaisen julkisen palvelun tai jälleenmyyjien puoleen.

Säästä ja kunnioita ympäristöä

- Suositellaan suorittamaan aina kypsennykset PAISTINVARRAS ja GRILLI uunin luukku kiinni: tämä takaa parhaat tulokset ja säästää energiaa (noin 10 %).

!Tämä tuote täyttää uuden eurooppalaisen lepovirtadirektiivin energian kulutusta koskevat vaatimukset.

UUNI
Jos ei suoriteta mitään toimenpiteitä 2 minuuttiin, laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan. Valmiustila näytetään ”kellokuvakkeella”, joka on himmeästi valaistu. Heti kun laitetta käsitellään, järjestelmä palautuu automaattisesti toimintatilaan.

TASO
Jos ei suoriteta toimenpiteitä 2 minuuttiin, jäämälämpötilan ja tuulettimen merkkivalojen sammumisen jälkeen (mikäli varusteissa), laite siirtyy automaattisesti tilaan ”Off Mode”. Laite palaa toimintatilaan koskettamalla painiketta ON/OFF.

- Vältä uunin esilämmitystä ja pyri aina täyttämään se. Avaa uunin luukkua mahdollisimman vähän, koska lämpöä menee hukkaan, joka kerta kun se avataan. Voit säästää huomattavan määrän energiaa kääntämällä uunin pois päältä 5-10 minuttia ennen ruoan suunnitellun valmistusajan päättymistä ja käyttämällä uunin tuottamaa jälkilämpöä.
- Automaattiset ohjelmat perustuvat tavallisiin ruokatarvikkeisiin.
- Pidä tiivisteet puhtaina ja siisteinä estääksesi energiahäviön uunin luukun kautta.
- Mikäli käyttämäsi sähkön hinta vaihtelee ajankohdan mukaan, “ajastettu ruoanvalmistus” -toiminto auttaa sinua säästämään rahaa siirtämällä toiminnan ajankohdaksi, joilloin sähkö on halvempaa.

- Saat kaiken hyödyn irti sähkökeittolevyn jälkilämmöstä kääntämällä valurautalevyt pois päältä 10 minuuttia ennen keittoajan päättymistä ja lasikeraamiset levyt 5 minuuttia ennen keittoajan päättymistä.
- Kattilan tai paistinpannun pohjan tulee peittää keittolevy. Mikäli se on levyä pienempi, energiaa kuluu turhaan ja ylivaluva ruoka voi jättää levylle vaikeasti puhdistettavia tahroja.
- Valmista ruoka suljetuissa kattiloissa tai pannuissa, niihin sopivien kansien kanssa ja käytä mahdollisimman vähän vettä. Ruoan valmistaminen ilman kantta lisää energian kulutusta.
- Käytä täysin tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Mikäli valmsitetaan ruokaa, jolla on pitkä valmistusaika, kannattaa käyttää painekattilaa, jossa ruoka valmistuu puolta lyhyemmässä ajassa ja joka säästää kolmanneksen energiamäärästä.

Huolto ja hoito

Sähkövirran poistaminen

Ennen kaikkia toimenpiteitä eristä laite sähkön syöttöverkosta.

Uunin puhdistaminen

!Älä koskaan käytä höyryllä tai korkealla paineella toimivia puhdistimia laitteen puhdistukseen.

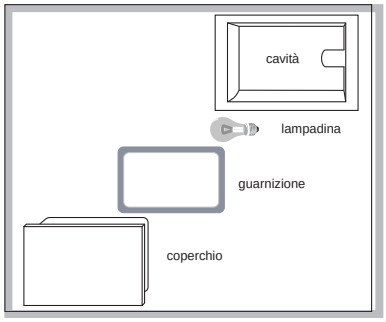
- Puhdista luukun lasi sienellä ja hankaamattomalla puhdistusaineella sekä kuivaa pehmeällä rievulla; älä käytä karkeita, hankaavia tuotteita tai teräviä metallisia raapimia, jotka voivat naarmuttaa pinnan ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Emaloidut tai metalliset ulkopinnat ja kumiset tiivisteet voidaan puhdistaa kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella. Vaikeasti poistettavien tahrojen kanssa tulee käyttää erityistuotteita. Suositellaan huuhtelemaan huolellisesti ja kuivaamaan puhdistuksen jälkeen. Älä käytä hankaavia jauheita tai syövyttäviä aineita.
- Uunin sisäosat tulee puhdistaa mieluiten jokaisen käytön jälkeen silloin, kun ne ovat vielä haaleat. Käytä lämmintä vettä ja pesuainetta, huuhtele ja kuivaa pehmeällä rievulla. Vältä hankaavien aineiden käyttöä.
- Lisävarusteet voidaan pestä helposti kuten tavalliset astiat, myös astianpesukoneessa.
- Ohjauspaneeli on puhdistettava liasta ja rasvasta hankaamattomalla sienellä tai pehmeällä rievulla.
- Ruostumattomaan teräkseen voi tulla tahroja, jos se on pitkään kosketuksissa erittäin kalkkipitoisen veden tai fosforia sisältävien puhdistusaineiden kanssa. Suositellaan huuhtelemaan runsaalla vedellä ja kuivaamaan huolellisesti.

Tarkista uunin tiivisteet

Tarkista säännöllisin väliajoin uunin luukun ympärillä olevan tiivisteen kunto. Mikäli se on vahingoittunut, käänny lähimmän huoltoliikkeen puoleen. Suositellaan, ettei uunia käytetä ennen kuin se on korjattu.

Uunin lampun vaihtaminen

Uunin lampun vaihtamiseksi:



1. Poista lasinen kansi ruuvitalttaa käyttäen.
2. Ruuvaa irti lamppu ja vaihda se samanlaisilla teknisillä ominaisuuksilla varustettuun: teho 15 W, liitäntä E 14.

Asenna takaisin lasinen kansi ollen tarkkana, että sijoitat tiivisteen oikein (katso kuvaa).

* Olemassa vain tietyille malleille.

! Älä käytä uunin lamppua ympäristön valaisemiseen.

Lasikeraamisen keittotason puhdistaminen

! Vältä ehdottomasti hankaavien tai syövyttävien puhdistusaineiden käyttöä kuten grillien ja uunien puhdistukseen tarkoitetut spraytuotteet, tahran- tai ruosteenpoistoaineet, jauhomaiset puhdistusaineet ja sienet, joissa on hankauspinta: ne voivat naarmuttaa pysyvästi pintaa.

- Normaalihuoltoa varten riittää, että keittotaso pestään kostealla sienellä ja kuivataan sen jälkeen talouspaperilla.
- Jos keittotaso on hyvin likainen, hankaa erityisellä lasikeraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetulla puhdistusaineella, huuhtele ja kuivaa.
- Poistaaksesi suurikokoiset likakertymät, käytä asianmukaista puhdistuslastaa. Toimi mahdollisimman nopeasti ennen kuin laite jäähtyy, jotta vältetään lian kovettuminen keittotason pintaan. Erinomainen tulos saadaan käyttämällä vedellä ja saippualla kostutettua, ruostumattomasta teräslangasta tehtyä erityistä sientä, joka on tarkoitettu lasikeraamisille tasoille.
- Mikäli keittotasolle on sulanut vahingossa joku esine tai materiaalia kuten muovia tai sokeria, poista ne kaapimella välittömästi niin kauan, kun pinta on vielä kuuma.
- Keittotason puhdistuksen jälkeen se voidaan käsitellä erityisellä huolto- ja suoja-aineella: tämän suoja-aineen jättämä näkymätön kalvo suojaa tason pintaa mahdollisilta roiskeilta ruuanvalmistuksen aikana. Nämä toimenpiteet on suositeltavaa suorittaa laitteen ollessa haalea tai kylmä.
- Muista aina huuhdella taso puhtaalla vedellä ja kuivata huolellisesti: puhdistusaineiden jäänteet voivat kuivua tasoon kiinni seuraavan kuumennuksen yhteydessä.

Erityistuotteet lasikeramiikan puhdistukseen	**Mistä ostaa tuotteet**
Terällinen kaavin ja varaterät	Harrasteliikkeet ja rautakaupat
Stahl-Fix, SWISSCLEANER WK TOP Muut lasikeramiikalle soveltuvat tuotteet	Taloustavarakaupat Tee-se-itse-liikkeet Rautakaupat Tavaratalot

Automaattinen puhdistus PYROLYYSI

Ohjelma PYROLYYSI nostaa uunin sisälämpötilan aina 500°C:een ja käynnistää pyrolyysin, siis jäämien hiillyttämisprosessin. Käytännöllisesti katsoen lika muutetaan tuhkaksi.
Automaattisen puhdistuksen kuluessa pinnat voivat tulla erittäin kuumiksi: pidä lapset kaukana niistä. Uunin lasin lävitse on mahdollista nähdä hiukkasia, jotka valaistuvat: kyseessä on välitön palaminen, täysin normaali ilmiö, joka ei aiheuta minkäänlaista vaaraa.

Ennen PYROLYYSIN aktivointia:

- poista kostean sienen avulla suurimmat jäämät. Älä käytä pesuaineita;
- poista kaikki lisävarusteet;
- älä jätä keittiöriepuja tai pannulappuja uunin kahvalle.
- aseta OHJELMIEN nappula asentoon “0”

!Uunin ollessa liian kuuma pyrolyysi ei mahdollisesti käynnisty. Odota, että se jäähtyy.

! Ohjelman käynnistäminen on mahdollista ainoastaan sen jälkeen, kun uunin luukku on suljettu.

Puhdistusjakson PYROLYYSI aktivoimiseksi paina noin 4 sekuntia näppäintä . AIKOJEN ASETUKSEN nappuloilla voidaan valita haluttu puhdistustaso esiasetetulla kestolla, jota ei voida muuttaa:
1. Taloudellinen (ECO): kierrä nappula kohti asentoa ”-”. Kesto 1 tunti;
2. Normaali (NOR): aloitustaso. Kesto 1 tunti ja 30 minuuttia;
3. Intensiivinen (INT): kierrä nappula kohti asentoa ”+”. ¨Kesto 2 tuntia.
4. Paina painiketta vahvistaaksesi.

Myös PYROLYYSIJAKSO kuten normaali kypsennysjakso voidaan ohjelmoida päättymään tiettyyn kellonaikaan (katso Automaattisen puhdistuksen loppumisajan ohjelmointi).

Turvalaitteet

- palava kuvake näytöllä osoittaa, että uunin luukku on lukkiutunut automaattisesti heti, kun lämpötila on saavuttanut korkean arvon;
- kuvake STOP osoittaa, että milloin tahansa painamalla näppäintä on mahdollista peruuttaa puhdistusjakso;
- häiriön tapauksessa lämmittävien elementtien syöttövirta katkaistaan;
- luukun lukkiuduttua ei ole enää mahdollista muuttaa jakson keston ja päättymisajan asetuksia.

Automaattisen puhdistuksen lopun ohjelmointi

1. Paina näppäintä , kunnes kuvake ja kaksi digitaalinumeroa eivät enää vilku NÄYTÖLLÄ;
2. kierrä AIKOJEN ASETUKSEN nappulaa kohti asentoja “+” ja “-” tuntien säätämiseksi;
3. paina uudelleen näppäintä , kunnes myöskään loput kaksi digitaalinumeroa eivät vilku NÄYTÖLLÄ;
4. kierrä AIKOJEN ASETUKSEN nappulaa kohti asentoja CLEADING 12> “+” ja “-” minuuttien säätämiseksi;
5. paina uudelleen näppäintä vahvistaaksesi.
6. ajan kuluttua umpeen NÄYTÖLLE ilmestyy kirjoitus END ja voit kuulla äänimerkin.

- Esimerkki: kello on 9.00 ja valitaan PYROLYYSI tasolla Taloudellinen ja siten esiasetetun 1 tunnin kestoajan kanssa. Ohjelmoidaan 12.30 päättymisajaksi. Ohjelma alkaa automaattisesti kello 11.30.

Palavat kuvakkeet ja osoittavat, että on suoritettu ohjelmointi. NÄYTÖLLE tulevat näkyviin vuorotellen PYROLYYSIN päättymisaika ja kesto.

Automaattisen puhdistusohjelman päätyttyä

Jotta voidaan avata uunin luukku on tarpeen odottaa, että uunin lämpötila laskee hyväksyttävälle tasolle. Tässä vaiheessa on mahdollista havaita vaaleita pölyhiukkasia uunin pohjalla ja seinillä: poista ne kostealla sienellä uunin jäähdyttyä. Jos sen sijaan halutaan käyttää hyväksi kertynyttä lämpöä kypsennyksen käynnistämiseksi, pölyhiukkaset voivat jäädä paikoilleen: niistä ei ole mitään haittaa kypsennettäville ruuille.

Installasjon

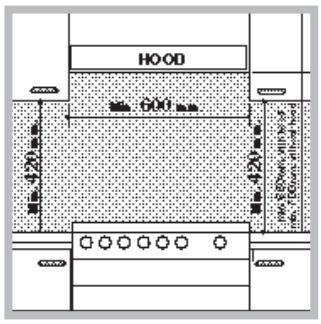
! Det er viktig at du oppbevarer denne bruksanvisningen slik at du har den tilgjengelig nĺr du trenger den. Pass pĺ at bruksanvisningen fřlger med apparatet ved salg, overdragelse eller flytting.
! Les bruksanvisningen nřye: der finner du viktig informasjon om installasjon, bruk og sikkerhet.
! Apparatet skal installeres av en autorisert installatřr som forklart i disse anvisningene.
! Komfyren mĺ kobles fra strřmnettet nĺr den skal reguleres eller vedlikeholdes.

Plassering og vatring

! Apparatet kan installeres ved siden av mřbler som ikke er hřyere enn arbeidsplanet.
! Kontrollere at veggen bak apparatet ikke bestĺr av lettantennelige materialer og at den er varmebestandig (T 90 °C).

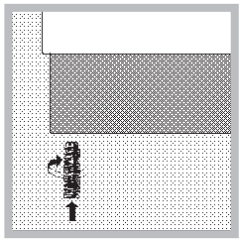
For korrekt installasjon:
- Apparatet kan plasseres pĺ kjřkkenet, i spisestuen eller i en hybelleilighet (ikke pĺ badet).
- Hvis kokeplatene er hřyere enn de andre mřblene, skal disse befinne seg i en avstand av minst 600 mm fra apparatet.
- Hvis komfyren installeres under et overskap, skal det vćre en avstand pĺ minst 420 mm mellom disse.

Denne avstanden mĺ řkes til 700 mm hvis overskapene er laget av lettantennelige materialer (*se figuren*).

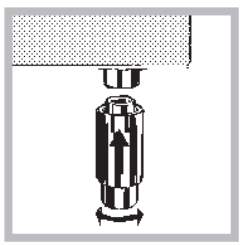


- Det mĺ ikke henge gardiner bak komfyren eller nćrmere enn 200 mm fra komfyrens sider.
- Eventuelle avtrekksvifter mĺ installeres som forklart i bruksanvisningen.

Vatring



Om nřdvendig kan man vatre apparatet ved Ĺ skru pĺ justeringsfřttene som fřlger med og som sitter i hvert hjřrne under komfyren (*se figuren*).



Bena* festes under bunnen av komfyren.

* Finnes kun i noen modeller.

Regulering av komfyrens høyde

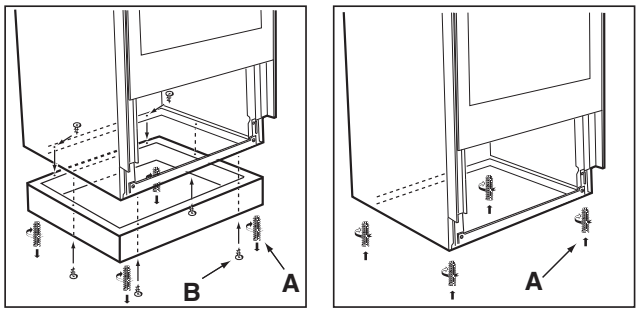
Denne kan reduseres til 850 mm ved å fjerne den bevegelige delen av bunnen. Bruk en skrutrekker og skru ut de 6 skruene "**B**". Fjern også reguleringsføttene " **A** " (se fig. A). For å vatre komfyren, må du skru på føttene " **A** " i bunnen (se fig. B).

Strřmtilkopling

Montering av strřmkabelen

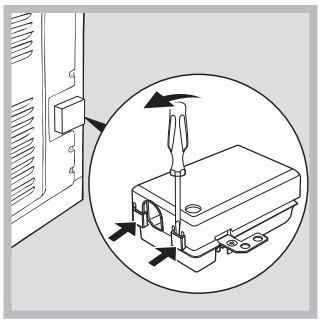
Ĺpne klemmebrettet:
- Bruk en skrutrekker og lřsne fjćrene pĺ siden av klemmebrettets lokk.
- Trekk opp og Ĺpne lokket i klemmebrettet.

Gĺ frem som forklart for Ĺ montere kabelen:



- Skru ut skruen i kabelklemmen og skruene i kontaktene
- For Ĺ utfřre strřmtilkoblingene beskrevet i figurene, mĺ du bruke de to brokoblingene inne i boksen (*se figur* - referanse "**P**")
- Fest strřmkabelen i kabelklemmen og lukk lokket.

Elektrisk tilkobling



Ovnene utstyrt med trefasekabler og kan fungere med vekselstrøm med spenning og frekvens som er angitt på merkeplaten (på apparatet) og i bruksanvisningen. Jordledningen er gul og grønn.

400V 3N~
H05 RR-F5x1.5 ŒI-UNEL 35363

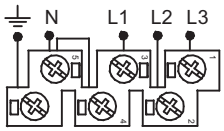


Fig. A

400V 2N~
H05 RR-F4x2.5 ŒI-UNEL 35363

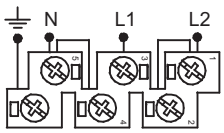


Fig. C

230V ~
H05 RR-F 3x4 ŒI-UNEL 35363

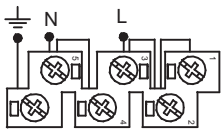


Fig. D

NO

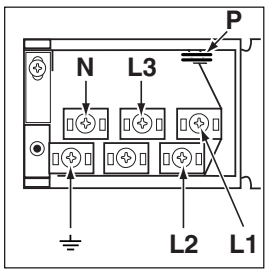


Fig. B

Koble strřmkabelen til nettet

Montere et stŕpsel som er standardisert for belastningen som er angitt pĺ merkeskiltet pĺ apparatet (*se tabellen Tekniske data*).

Dersom apparatet skal kobles direkte til strřmnettet, mĺ man legge inn en flerpolet bryter mellom apparatet og strřmnettet, med en Ípning pĺ minst 3 mm mellom kontaktene og som er dimensjonert for belastningen. Denne mĺ dessuten vćre i overensstemmelse med gjeldende nasjonale forskrifter (jordledningen mĺ ikke avbrytes av bryteren). Strřmkabelen skal plasseres slik at ingen deler av den overstiger romtemperaturen med 50°C.

Fřr du kobler til, mĺ du kontrollere at:

- stikkontakten er jordet og i samsvar med forskriftene
- stikkontakten tĺler maskinens hřyeste effektbelastningen, som er angitt pĺ merkeskiltet
- spenningen ligger innenfor verdiene som er angitt pĺ merkeskiltet
- stikkontakten er kompatibel med apparatets stŕpsel. I motsatt fall mĺ stikkontakten eller stŕpselet skiftes ut. Man mĺ ikke bruke skjřtekabler eller grenuttak.

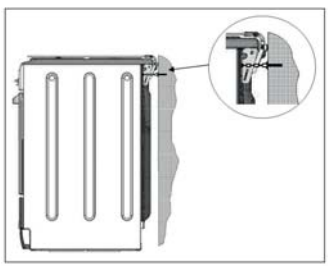
! Nĺr apparatet er installert, skal strřmkabelen og stikkontakten vćre lett tilgjengelige.

! Kabelen mĺ ikke břyes eller ligge i klem.

! Ledningen mĺ kontrolleres jevnlig og mĺ kun byttes ut av autoriserte fagfolk.

! Bedriften fraskriver seg ethvert ansvar dersom man ikke overholder disse forskriftene.

Sikkerhetslenke



! Den medfølgende sikkerhetslenken SKAL monteres for å hindre at apparatet plutselig tipper over, f.eks. hvis et barn klatrer opp på ovnsdøren.

Komfyren er utstyrt med en sikkerhetslenke som skal festes med en skrue (følger ikke med) i veggen bak komfyren, i samme høyde som den er festet i apparatet.

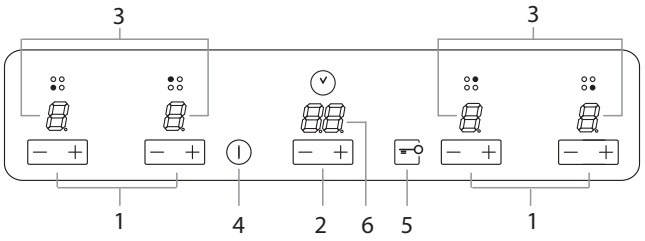
Bruk en skrue og en skrueplugg som er egnet for materialet iveggen bak apparatet. Hvis skruehodet er mindre enn 9 mm i Ø, mĺ du sette pĺ en underlagsskive. Til betongvegger mĺ man bruke en minst 60 mm lang skrue med Ø 8 mm.

Pass pĺ at lenken blir festet til komfyrens bakvegg og til veggen som vist pĺ figuren. Etter montering skal den være stram og parallell med gulvet.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER	
Ovnsmĺl HxB xD	32,4 x 45,5 x 40,3 cm
Volum	60 l
Mĺl varmeskap	bredde 42 cm dybde 44 cm høyde 8,5 cm
Strømspenn ing og -frekv ens	Se merkeskilt Merkeskiltet er plassert pĺ innsiden av klaffen i varmeskapets lokk, eller innvendig i skuffen pĺ venstre side.
ENERGIMERKING og ECODESIGN	EU-direktiv 65/2014 Integreringsdirektiv 2010/30/EU. EU-forskrift 66/2014 Integreringsdirektiv 2009/125/EF. EN 60350-1-forskrift, EN 50564-forskrift EN 60350-2-forskrift Energiforbruk naturlig luftsirkulasjon (konveksjon) – oppvarmingsfunksjon: Tradisjonell Energiforbruk deklarasjon klasse tvungen konveksjon oppvarmingsfunksjon: Grill
CE 	Fellesskapsdirektiver: 2006/95/EF av 12/12/06 (Lavspenning) og flg. endringer - 2004/108/EØS av 15/12/04 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og flg. endringer - 93/68/EØF av 22/07/93 og flg. Endringer - 2002/96/EF. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Start og bruk

Koketoppens kontrollpanel



Kontrollpanelet beskrevet i denne bruksanvisningen er kun et eksempel. Det er ikke nødvendigvis helt likt kontrollpanelet til ditt apparat.

Ved bruk av kontrollpanelet:
Ikke bruk hansker.
Ha rene hender.
Ta forsiktig på glasset.

1 **ØKE EFFEKTEN/TIDEN**-knappen kontrollerer effekten og tiden.
2 **REDUSERE EFFEKTEN/TIDEN**-knappen kontrollerer effekten og tiden.
3 **KOKESONE VALG**-knappen brukes til å velge ønsket kokesone.
4 **PÅ/AV**-knappen slår apparatet på og av.
5 **KONTROLLPANELETS LÅS**-knappen hindrer utilsiktede endringer i platetoppens innstillinger, og viser at kontrollpanelet er låst.
6 **KOKESONEDISPLAY** viser valgt kokesone, effektnivå, innstilt koke-/steketid og aktivert boosterfunksjon.

! For mer informasjon om kontrollpanelets funksjoner, se avsnittet "Oppstart og bruk".

! Dette produktet oppfyller kravene i det seneste europeiske direktivet for begrensning av strømforbruk i standby.
Hvis det ikke utføres noen oppgaver innen 2 minutter etter at restvarmeindikatoren er slått av og viften har stanset (hvis finnes), slås apparatet automatisk av.
Apparatet går tilbake til driftsmodus så snart det trykkes på PÅ/AV-knappen.

! Avhengig av antall kokesoner som finnes på platetoppen, kan antall KOKESONE VALG-KNAPPER variere mellom og

Start og bruk

NO

Stille klokken

! Klokken kan stilles uansett om ovnen er slått på eller av, så sant man ikke har programmert avslutning av koketiden.

1. Trykk flere ganger på -tasten til -symbolet og de to første tallene på DISPLAYET begynner å blinke.
2. Vri TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN mot "+" og "-" for å stille inn timen.
3. Trykk på -tasten igjen til de to andre tallene på DISPLAYET begynner å blinke.
4. Vri TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN mot "+" og "-" for å stille inn minuttene.
5. Trykk på -tasten for å bekrefte.

Stille varseluret

! Denne funksjonen avbryter ikke stekingen, og er uavhengig av om du bruker ovnen. Den varsler kun når tiden du har programmert er over.

1. Trykk flere ganger på -tasten til -symbolet og de tre tallene på DISPLAYET begynner å blinke.
2. Vri TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN mot "+" og "-" for å stille inn minuttene.
3. Trykk på -tasten igjen for å bekrefte.

Nå vises nedtellingen av koketiden som avsluttes med et lydsignal.

Bruk av ovnen

! Fjern plastfilmen som sitter på sidene av apparatet før du begynner å bruke ovnen.

! Før første gangs bruk, må du innstille den tomme ovnen på maks. temperatur og la den stå på i minst én time med lukket dør. Slå den deretter av, åpne ovnsdøren og luft rommet godt ut. For å beskytte ovnen, er den blitt satt inn med noen stoffer som kan gi vond lukt.

1. Velg ønsket stekeprogram med PROGRAM-knappen.
2. Forvarming av ovnen starter og forvarmingsindikatoren tennes.
Temperaturen reguleres ved å vri på TERMOSTAT-knappen.
3. Når forvarmingsindikatoren slukker og man hører et lydsignal, betyr det at forvarmingen er fullført: Sett maten inn i ovnen.
4. Mens maten blir stekt, vil du alltid kunne:
- endre stekeprogrammet med PROGRAM-knappen
- endre temperaturen med TERMOSTAT-knappen
- bestemme steketiden, og når stekingen skal avsluttes (*se stekeprogrammer*)

- avslutte stekingen ved Í sette PROGRAM-knappen pÍ “0”.
5. Det er mulig Í endre steketiden.
(*se stekeprogrammer*).
6. Hvis strřmmen gÍr og ovnstemperaturen har sunket for mye, har apparatet et system som gjřr at det starter opp igjen fra det punktet strřmbruddet oppsto. Planlagte steketider som ennÍ ikke har startet, starter derimot ikke nÍr strřmmen kommer tilbake, og mÍ derfor programmeres om igjen.

! GRILL-programmet har ikke foroppvarming.
! Legg ikke gjenstander i bunnen av ovnen da det kan skade emaljen.
! Plassere alltid ovnspannene pÍ risten som fřlger med.

Kjřlevifte
En kjřlevifte sender en luftstřm ut mellom kontrollpanelet og ovnsdřren slik at temperaturen senkes pÍ utsiden. NÍr PYROLYSE-programmet starter har viften lav hastighet.
! NÍr stekingen er avsluttet, fortsetter viften Í gÍ inntil ovnen har blitt tilstrekkelig avkjřlt.

Ovnsbelysning
NÍr ovnen er slÍtt av, kan du tenne lyset nÍr som helst ved Í Ípne ovnsdřren.

Manuelle stekeprogrammer

! Alle programmene har en forhÍndsprogrammert steketemperatur. Denne kan justeres manuelt etter řnske fra 40 °C til 250 °C. Temperaturen i GRILLSPYD-programmet er forhÍndsinnstilt pÍ 270 °C.

Program for **TRADISJONELL OVN**
I den tradisjonelle ovnen břr man kun bruke én ovnsrille.

Program **FLERNIVÅ**
Fordi varmen er konstant i hele ovnen, stekes og brunes maten jevnt av luften. Man kan benytte inntil to riller samtidig.

Program **GRILL**
Kombinerer varmestrÍling fra én side i ovnen med innvendig tvungen luftsirkulasjon.
Dette gjřr at maten ikke blir brent pÍ overflaten, slik at varmen trenger godt inn. Stekeovnsdřren skal vćre lukket under tilberedningen.

Programmer **LAV TEMPERATUR**
Disse programmene gjřr det mulig Í heve, tine, lage yoghurt, varme maten opp mer eller mindre hurtig, steke langsomt pÍ lav temperatur. Du kan velge mellom fřlgende temperaturer: 40, 65, 90 °C.

Automatiske stekeprogrammer

! Temperaturen og **steketiden** er **forhÍndsprogrammert** ved hjelp av **C.O.P.®-systemet (programmert optimal steking)** som automatisk gir et perfekt resultat. Stekingen avbrytes automatisk og stekeovnen varsler nÍr maten er ferdigstekt. Det er mulig Í endre steketiden med noen fÍ minutter, som forklart nedenfor i beskrivelsen av de enkelte funksjonene.

program **STORFE**
Bruke denne funksjonen for Í steke kalvekjřtt, svinekjřtt, lammekjřtt. Settes inn i kald ovn. Det er ogsÍ mulig Í sette kjřttet inn i varm ovn. Steketiden kan kun endres med -20/+25 minutter.

program **PIZZA**
Bruk denne funksjonen for Í lage pizza. Se neste kapittel for oppskrift og detaljer. Steketiden kan kun endres med -5/+5 minutter.
For Í oppnÍ best mulig resultat, anbefaler vi at du fřlger anvisningene nedenfor nřye:
- Fřlg oppskriften.
- Deigen skal veie mellom 500 g og 700 g.
- Smřr stekebrettet og ovnspannene.

Settes inn i kald ovn. Hvis du řnsker Í sette pizzaen inn i ovnen nÍr den fremdeles er varm etter at den har vćrt brukt til steking ved hřy temperatur, vil det stÍ skrevet “Hot” pÍ displayet helt til ovnstemperaturen har sunket til 120°. Fřrst da kan du sette pizzaen inn i ovnen.

PIZZAOPPSKRIFT :
1 Stekebrett, lav ovnsrille, kald eller varm ovn
Oppskrift for 3 pizzaer pÍ ca. 550 g: 1000 g mel, 500 g vann, 20 g salt, 20 g sukker, 1 dl olivenolje, 20 g fersk gjćr (eller 2 poser gjćr i pulver)
- Heving i romtemperatur: 1 time, eller manuell funksjon LAV TEMPERATUR ved 40° og la deigen heve i cirka 30/45 minutter.
- Settes inn i kald ovn.
- Start steking PIZZA

program **BRŘD**
Bruk denne funksjonen for Í bake brřd.
For Í oppnÍ best mulig resultat, anbefaler vi at du fřlger anvisningene nedenfor nřye:
- Fřlg oppskriften.
- Overhold **maksimal vekt** for stekebrett.
- **Husk Í helle 1 desiliter kaldt vann pÍ stekebrettet i stilling 5.**

Settes inn i kald ovn. Hvis du řnsker Í sette brřdet inn i ovnen nÍr den fremdeles er varm etter at den har vćrt brukt

til steking ved hřy temperatur, vil det stĺ skrevet “Hot” pĺ displayet helt til ovnstemperaturen har sunket til 40°. Fřrst da kan du sette brřdet inn i stekeovnen.

BRŘDOPPSKRIFT:
1 stekebrett pĺ maks. 1000 g, lav rille

Oppskrift for 1000 g deig: 600 g hvetemel, 360 g vann, 11 g salt, 25 g fersk gjćr (eller 2 poser gjćr i pulver)
Fremgangsmĺte:
- Bland hvetemel og salt i en stor bolle.
- Bland gjćren i lunkent vann (cirka 35 grader).
- Lag en fordypning i melhaugen.
- Hell i vann/gjćr-blandingen
- Arbeid deigen til du kjenner den er uten klumper og ikke klisser, klem den ut med hĺndflaten og brett den i to i 10 minutter.
- Elt deigen til en klump, legg den i en bolle og dekk den med plast slik at deigens overflate ikke blir třrr. Sett bollen med deigen inn i ovnen. Bruk den manuelle funksjonen for **LAV TEMPERATUR** pĺ 40 °C, og la deigen heve i cirka 1 time (deigen skal bli dobbelt sĺ stor).
- Del deigklumpen slik at du fĺr flere brřd.
- Legg dem pĺ stekebrettet pĺ bakepapir.
- Strř hvetemel over brřdene.
- Lag noen hakk i brřdene.
- **Husk Ĺ helle 1 dl kaldt vann pĺ stekebrettet i stilling 5**. Rengjřres med vann og eddik.
- Settes inn i kald ovn.
- Start steking BRŘD
- Nĺr brřdene er ferdigstekt, legges de pĺ en rist til de har blitt helt avkjřlt.

program **KAKER**
Denne funksjonen er ideell til steking av kaker. Settes inn i kald ovn. Det er ogsĺ mulig Ĺ sette brettet inn i varm ovn. Steketiden kan kun endres med -10/+10 minutter.

Programmere stekingen

! Programmeringen kan kun utfřres etter at man har valgt et stekeprogram.

Programmere steketiden

1. Trykk flere ganger pĺ tasten til -symbolet og de tre tallene begynner Ĺ blinke pĺDISPLAYET.
2. Vri knappen for INNSTILLING AV TIDER mot “+” og “-” for Ĺ justere řnsket tid.
3. Trykk igjen pĺ tasten for Ĺ bekrefte.
4. Nĺr tiden er ute, vises teksten END pĺ DISPLAYET. Ovnen avslutter stekingen samtidig med at man hřrer et lydsignal.

- Eksempel: Klokken er 09:00, og steketiden programmeres til 1 time og 15 minutter. Programmet stanser automatisk klokken 10:15.

Programmere avslutning av steking
! Tidspunktet for avslutning av steketiden kan bare programmeres etter at man har lagt inn steketiden.

1. Fřlg fremgangsmĺten fra 1 til 3 i beskrivelsen for programmering av steketiden.
2. Trykk deretter pĺ -tasten til -symbolet og de to tallene begynner Ĺ blinke pĺ DISPLAYET.
3. Vri TIDSINNSTILLINGS-knappen mot “+” og “-” for Ĺ justere hele timer.
4. Trykk igjen pĺ -tasten til de to andre tallene begynner Ĺ blinke pĺ DISPLAYET.
5. Vri TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN mot “+” og “-” for Ĺ justere minuttene.
6. Trykk igjen pĺ -tasten for Ĺ bekrefte.
7. Nĺr steketiden er over, vises teksten END pĺ DISPLAYET. Ovnen avslutter stekingen samtidig med at man hřrer et lydsignal.

- Eksempel: Klokken er 09:00, og steketiden programmeres til 1 time og 15 minutter og skal avsluttet klokken 12:30. Programmet starter automatisk klokken 11:15.

Nĺrsymbolet og lyser, betyr det at programmeringen er utfřrt. DISPLAYET viser skiftesvis steketiden og klokkeslettet nĺr stekingen vil bli avsluttet.
Vri PROGRAM-knappen til “0” for Ĺ slette en programmering.

Praktiske steketips

! Ved steking med varmluft skal man ikke bruke rille 1 og 5. Den varme luften vil blĺse direkte over maten som kan bli svidd hvis den er řmtĺlelig.

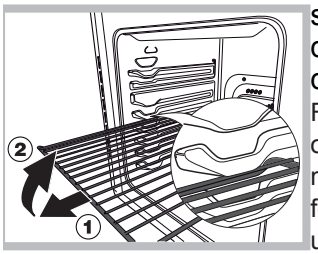
! Nĺr man bruker GRILLSPYD- og GRILL-programmet, skal stekebrettet plasseres pĺ 1. rille for Ĺ samle opp stekerester (sky og/eller fett).

STEKING PĹ FLERE PLAN
- Bruk rille 2 og 4. Mat som krever mest varme plasseres pĺ rille 2.
- Sett stekebrettet nederst og risten řverst.

PIZZA
- Bruk en stekeform av lett aluminium, og plassere denne pĺ ovnsristen som fřlger med.
  Bruker du stekebrettet, forlenges steketiden og det blir vanskelig Ĺ fĺ til en sprř pizzabunn.
- Dersom man steker pizza med mye fyll, anbefales det Ĺ legge pĺ osten nĺr pizzaen er halvstekt.

NO

ADVARSEL! Ovnsristene er utstyrt med en stoppekant som gjør at de kan trekkes ut, uten at de faller ut av ovnen (1). For at man skal kunne ta ovnsristene helt ut av ovnen, må man først løfte dem opp foran og deretter trekke dem ut (2).



Steketabell

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKSJON	TEMPERATUR	UTSTYR
FORRETTER	Salte formkaker	Formkaker med fyll (oliven, tunfisk osv.)	Kaker eller Flernivå	160 °C	Kakeform på stekebrett
	Quiche	Quiche, ostepai, laksepai osv.	Kaker eller Flernivå	200 °C	på stekebrett
	Terriner	Fisk-, kjøtt-, grønnsakterriner, leverposteier osv.	Tradisjonell	160 °C	Terriner på stekebrett (varmt vannbad)
	Småformer	Fjærkreleverstuing, laksepuré, egg i form osv.	Tradisjonell	160 °C	Form på stekebrett (varmt vannbad)
	Sufflée	Sufflé med ost, grønnsaker, fisk osv.	Flernivå	200 °C	Form på stekebrett
GRØ NNSAKER	Gratinerte retter	Potetgrateng, Potage Parmentier, lasagna osv.	Gratinering (eller grill)	200-210 °C	Fat på stekebrett
	Fylte grønnsaker	Poteter, tomater, squash, kål osv.	Flernivå	200 °C	På stekebrett eller form på stekebrett
	Grønnsaker i cocotte	Salat, gulerøtter og andre røtter i form	Tradisjonell	200 °C	Cocotteformer på stekebrett
	Puddinger	Sopp-pudding, eggestand med grønnsaker, osv.	Tradisjonell	160 °C	Former på stekebrett (varmt vannbad)
	Terriner	Grønnsakterriner	Tradisjonell	160 °C	Form på stekebrett (varmt vannbad)
	Sufflée	Asparges-, tomatsuffléer, osv.	Flernivå	200 °C	Form på stekebrett
	Retter laget med røre	Grønnsaker i røre osv.	Flernivå	200 °C	På stekebrett
	Innpakket	Trøfler, osv.	Flernivå	200 °C	Innpakket på stekebrett
	Ris	Pilaff	Tradisjonell	180 °C	Fat på stekebrett

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKSJON	TEMPERATUR	UTSTYR
KJØ TT	Stekt fugl	Høns, and, kylling, kapun	Grill	200 °C	På risten
	Fugl på spyd	Høne, kylling	Grillspyd	270 °C	grillspydholder
	Steker	Svin-, kalv- og kalkunstek, roast beef, lammelår, viltlår, fylt kalvebryst osv.	Grill	200 °C	Kjøtt på risten
	Større stykker - brasert	Helt lår, kapun eller stor kalkun osv.	Flernivå	180 °C (senkes til 160 °C etter 1/4 steketid)	Kjøtt på stekebrett. Øse jevnlig med kraften
	Kjøttstuing i cocotte og tradisjonelle retter	Burgindisk kjøttgryte, jegerkylling, kalv Marengo, lammestuing, baskisk kylling osv., kjøttgryter, terriner osv.	Tradisjonell	190 °C	Cocotte på stekebrett
	Grillet	Biff, koteletter, grillpølser, grillspyd, kyllinglår osv.	Flernivå	200 °C	På rist (rille avhenger av tykkelsen)
	Innbakt kjøtt	Filet Wellington, innbakt lår osv.	Flernivå	200 °C	På stekebrett (for større stykker bør temperaturen senkes til 160 °C når deigen er stekt)
	Saltbaking	Saltbakt høns osv.	Flernivå	240 °C	Kjøtt på stekebrett eller fat på stekebrett
FISK	Grillstekt fisk eller på grillspyd	Havabbor, makrell, sardiner, mulle, tunfisk osv.	Flernivå	180 °C	På risten (rille avhenger av tykkelsen)
	Hele fisker (fylte)	Havkaruss, karpe osv.	Flernivå	200 °C	På stekebrett
	Fiskefiléer (med vin eller annet væske)	Laks, uer, torsk, havabbor osv.	Tradisjonell	200 °C	På stekebrett
	Innpakket	Sjøtunge, sandflyndre, kamskjell osv.	Flernivå	200 °C	På stekebrett
	Innbakt fisk (butterdeig eller mørdeig)	Laks, grillspyd osv.	Flernivå	200 °C	På stekebrett
	Fiskegratenger	Brandade (mos med klippfisk og poteter) osv.	Gratinering (eller grill)	200-210 °C	Fat på stekebrett
	Sufflée	Kamskjell osv.	Flernivå	200 °C	Form på stekebrett
	Saltbakt fisk	Havabbor, karpe osv.	Flernivå	240 °C	Fisk på stekebrett eller fat på stekebrett

Steketabell

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKSJON	TEMPERATUR	UTSTYR
KAKER	Tørre kaker (uten gjær)	Sukkerbrød, sovoiardikjeks, rullekaker, brownies	Kaker eller Flernivå	200 °C	Kakeform på stekebrett
	Hvite ostekaker			200 °C	Kakeform på stekebrett
	Terter med gjærdeig	Sukkerterter, formkaker med frukt		180 °C	Kakeform på stekebrett
	Tertebunner (sablée)	Tertebunn med frisk frukt (jordbær, bringebær osv.)		180 °C	Kakeform på stekebrett (tørkede bønner på deigen)
	Paier (butterdeig eller mørdeig)	Paier med pære osv.		220 °C	Kakeform på stekebrett
	Vannbakkels	Petits-choux, små og store vannbakkels, Paris-Brest-kaker, St. Honoré-kaker osv.		190 °C	På stekebrett
	Små gjærbakst (surdeig)	Croissant, sukkerterter, enkle brioches, små savariner osv.		180 °C	På stekebrett
	Større gjærbakst (surdeig)	Gugelhupf, brioche, julekake, bollebrød osv		160 °C	På stekebrett eller form på stekebrett
SMÅ BAKST	Småkaker	Kaker i småkakeformer, småkjeks osv.	Kaker eller Flernivå	180 °C	På stekebrett
	Sablée	Mørdeigskaker, sprøytekaker, tørre kjeks osv.		200 °C	På stekebrett
	Butterdeig	Forskjellige butterdeigskaker osv.		200 °C	På stekebrett
	Amaretti-kjeks, kokoskaker	Amaretti-kjeks med kokos eller mandler		180 °C	På stekebrett
	Gjærbakst	Små brioches, små croissanter osv.		180 °C	På stekebrett
	Hvit marengs			70 °C	På stekebrett
	Farget marengs			110 °C	På stekebrett
SMÅ RETTER	Dessertpudding	Brødpudding, rispudding	Kaker eller Flernivå	190 °C	Form på stekebrett
	Puddinger og desserter, semulepudding	Karamellpudding, crème brûlée, sjokoladepudding osv.		160 °C	Småformer eller porsjonsformer på stekebrett (vannbad på stekebrett)
	Rispuddinger	Rispudding, "riz à l'imperatrice" osv.		180 °C	Form på stekebrett
	Sufflée	Likørsufflé, fruktsufflé osv.		200 °C	Form på stekebrett
FRUKT	Fylt eller bakt frukt	Ovnsbakte epler osv.	Flernivå	200 °C	Form eller innpakket og lagt på stekebrett

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKSJON	TEMPERATUR	UTSTYR
DIVERSE	Yoghurt		Lav temperatur	40 °C	Kar på stekebrett
	Tørke matvarer	Sopp, urter, frukt eller grønnsaker i skiver, osv.	Lav temperatur	65 °C	På rist

Automatiske steke programmer

	Funksjon	Egner seg for …	EKSEMPLER	UTSTYR	Ovnsrille	Steketid (minutter)	Settes inn i
	Oksestek	Steker	Kalvestek	Stekebrett eller ovnspanne	2		Kald ovn
			Svinestek				
			Kylling				
			Lammelår				
	Kaker	Plumkake og "likevektskaker" (med bakepulver)	Plumkake med frukt, formkaker, "likevektskaker" osv.	kakeform på rist	2	45**	Kald ovn
		Frukttterter (mørdeig eller butterdeig, med eller uten fyll	Eple-, plomme-, pæreterter	kakeform på rist	2		
		Butterdeig	Eplefylte butterdeigsboller, quiche, paier osv.	på stekebrett	2		
		Kaker uten gjær (clafoutis, pithivier med mandler, quiche osv.)		på stekebrett	2		
	Pizza	Tykke pizzaer, focaccia (brøddeig)			2	28**	Varm eller kald ovn
	Brød	***			2	55	Kald ovn

* Steketidene er kun veiledende og kan endres etter eget behov. Ovnens forvarmingstid er forhåndsprogrammert og kan ikke endres manuelt.
** De automatisk steketidene er forhåndprogrammerte. Tabellen oppgir minimums- og maksimumstid. Denne kan endres av brukeren ved å gå ut fra den forhåndsprogrammerte tiden.
*** Som forklart i oppskriften. Hell 1 dl vann på stekebrettet.

Bruk av platetoppen

NO

Oppstart og bruk

Før apparatet kobles til strømmen, kontroller følgende:
- Apparatet er jordet, og støpslet er i samsvar med gjeldende lover og forskrifter.
- Stikkontakten tåler apparatets maks effekt som er oppgitt på typeskiltet.
- Spenningen ligger mellom verdiene oppgitt på typeskiltet.
- Stikkontakten er kompatibel med apparatets støpsel. Hvis stikkontakten ikke er kompatibel med støpslet, må den skiftes ut av kvalifisert personale. Ikke bruk forlengelsesledninger eller flerveis stikkontakter.

! Når apparatet er installert, må nettledningen og stikkontakten være lett tilgjengelige.
! Nettledningen må ikke bøyes eller klemmes.
! Nettledningen må kontrolleres jevnlig, og kun skiftes ut av kvalifisert personale.
! Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar hvis disse sikkerhetsforholdsreglene ikke følges.
! Nettledningen må under ingen omstendigheter fjernes eller skiftes ut. Hvis det skjer, vil garantien bortfalle og CE-merkingen vil være ugyldig. INDESIT påtar seg ikke ansvar for ulykker eller skader hvis den originale nettledningen skiftes ut eller fjernes. Utskifting godtas bare dersom den utføres av autorisert personale fra INDESIT og med originale reservedeler.
! Limet brukt på pakningen setter fettflekker på glasset. Før apparatet tas i bruk anbefaler vi å fjerne disse flekkene med et spesielt rengjøringsprodukt som ikke riper. I løpet av de første timene apparatet brukes kan det være en gummilukt som vil forsvinne veldig raskt.
! Få sekunder etter at platetoppen er koblet til strømmen høres en alarm. Platetoppen kan nå slås på.
Lyder som kan oppstå ved bruk av platetoppen:
- **Summing:** Dette skyldes vibrasjoner fra metalldelene i induksjonssonen og gryten. Lyden fremkalles av det elektromagnetiske feltet som blir varmt, og øker samtidig med at induksjonssonens effekt øker.
- **Dempet plystrelyd:** Kan høres når man har satt en tom gryte på kokesonen. Lyden opphører når gryten fylles med mat eller vann.
- **Knitring:** Frembringes av materialene i grytebunnen som vibrerer pga. virvelstrøm forårsaket av de elektromagnetiske feltene (induksjon). Knitrelyden kan være mer eller mindre sterk, avhengig av grytebunnens materiale, og avtar dess større gryten er.
- **Høy plystrelyd:** Kan høres når to induksjonssoner i samme gruppe fungerer samtidig på maks styrke, og/ eller når boosterfunksjonen i den største sonen er koblet inn mens de andre selvreguleres. Lyden reduseres ved å minske effektnivået i den selvregulerende induksjonssonen. Grytebunnbeleggene av forskjellige typer materialer er blant hovedårsakene til at denne lyden oppstår.

- **Viftestøy:** En vifte er nødvendig for at platetoppen skal kunne fungere korrekt, og for å beskytte den elektroniske enheten mot overoppheting. Viften går på maks hastighet når den største induksjonssonen står på maksimum eller når boosterfunksjon er slått på. I alle andre tilfeller går den med middels hastighet, avhengig av hvor høy påvist temperatur er. Hvis den påviste temperaturen er høy, kan viften fortsette å være i funksjon også etter at platetoppen er slått av.

Typen lyd forklart ovenfor skyldes induksjonsteknologien, og er ikke nødvendigvis en driftsfeil.
! Hvis det trykkes lenge på (-) eller (+) knappen, vises effektnivåene og minuttene raskt i tilsvarende retning på displayet.

Lysforhold ved oppstart

Når platetoppen kobles til strømmen, kalibrerer kontrollpanelet berøringsknappene, som krever en svak belysning i området til berøringsknappene.
Ved for mye belysning under kalibreringen, viser brukergrensesnittet „FL" (Infrared Ambient Light Error) og kalibreringen avbrytes. For å kunne gjenoppta kalibreringen må all belysning som forstyrrer kalibreringen slås av (f.eks. kjøkkenviftens halogenbelysning). Feilen forsvinner når belysningen er riktig, og kalibreringen fullføres.

-Feilen „FL" oppstår kun 3 sekunder etter at platetoppens belysning ble slått på.
-Vi anbefaler å slå av kjøkkenviftens belysning og all belysning som rettes direkte mot platetoppen, som slås på når platetoppen kobles til strømmen.
-Etter at kontrollpanelet har utført denne kalibreringen (ca. 3 sekunder), kan all belysning slås på som normalt uten at den vil påvirke kontrollpanelets funksjon.

Slå på koketoppen

Etter at du har koblet koketoppen til strømnettet, kan det hende at berøringspanelet låses automatisk. For å låse opp panelet trykker du panelets låseknapp .

For å slå på koketoppen, hoder DU inne knappen i omtrent ett sekund.

Koketoppen slås på når komfyren avgir en pipelyd og kokesonedisplayet viser „0".
Når koketoppen er avslått, slår kontrollen av (KEYLOCK LED) etter fem sekunder hvis ingen feil/alarm eller restvarme vises . for å redusere strømforbruket.

Straks vi trykker en tast, vil (KEYLOCK LED) fortsette og vi kan fortsette å bruke komfyren som normalt.
Slukkingen av koketoppen signalliseres med tre pipelyder.

Slå på kokesonene

Du slår på hver kokesone med strømknappene (-) og (+) som også brukes til å justere strømmen.

- For å starte drift av en kokesone, stiller du inn ønsket effektnivå (mellom 0 og 9) ved hjelp av strømknappene (-) og (+).

Trykk og hold strømknappen (-) for å sette effektnivået umiddelbart til "9"

Trykk og hold strømknappene (+) og (-) samtidig for å gå tilbake til effektnivå "0"

Hvis effektnivået er "0" trykker og holder du (+)-knappen for å øke effektnivået raskt.

Hurtikoking/"Booster"-funksjon

Booster-funksjonen for noen av kokesonene kan brukes til å gjøre oppvarmingstidene kortere.
Den kan aktiveres ved å trykke strømknappen (+) over nivå 9. Denne funksjonen øker effekten til 1600 W eller 2000 W avhengig av størrelsen til den relevante kokesonen.
Aktiveringen av boosteren signalliseres av en pipelyd, og bokstaven "P" vises på displayet som svarer til den valgte kokesonen

Boosteren fungerer i maks. 10 minutter. Etter disse 10 minuttene avgir komfyren en pipelyd og kokesonen går tilbake til nivå "9"

Når kokeplaten er på Booster-nivå, vil komfyren avgi en pipelyd som indikerer feil hvis du trykker tasten [+] og komfyrinnstillingene ikke endres. Når kokeplaten er på Booster-nivå, vil komfyren avgi en pipelyd komfyrinnstillingene ikke reduseres til 9 hvis du trykker tasten [-].

Slå av kokesonene

For å slå av en kokesone trykker du (-) og (+) samtidig.
En pip lyder og det tilsvarende displayet viser „0".

Bruk av timeren

! Alle kokesoner kan programmeres til en koketid på mellom 1 og 99 minutter.

1. Aktiver timeren ved å trykke knappene INCREASE / REDUCE TIME (ØK/REDUSER TID). Et pip lyder, timerdisplayet viser en "00" og kokesonen viser en blinkende "t" som indikerer at kokesonen må velges.

2. Velg ønsket kokesone ved å trykke hvilken som helst av kokesonenes (+)- eller (-)-taster. Et pip lyder, LED-en ved siden av kokesonedisplayet begynner å blinke hvis ingen effekt er valgt, eller er på hvis en effekt er valgt. Timerdisplayet begynner å blinke som en indikasjon på at tiden må velges.

3. Angi ønsket koketid ved å trykke knappene INCREASE / REDUCE TIME (ØK/REDUSER TID) på nytt.
! Brukeren kan bare velge én kokeplate om gangen.
!Du kan øke hastigheten på tidsvalgte ved å trykke tastene (+) og (-).
! Hvis tiden ikke velges innen 10 sekunder, deaktiveres timeren.
! Hvis den valgte tiden er "00" etter 10 sekunder, deaktiveres timeren.

NO

Starte timernedtelling
Nedtellingen starter 10 sekunder etter siste operasjon over knappene INCREASE (+)/ REDUCE(-) TIME (ØK(+)/REDUSER(-) TID) Hvis en effekt er valgt, lyder et pip og timerdisplayet slutter å blinke. Det samme skjer med led-kokeplaten.
Det siste minuttet vil vises med sekunder.

! Når timeren teller ned kan brukeren endre tiden når som helst ved å trykke knappene INCREASE / REDUCE TIME (ØK/REDUSER TID). Deretter stopper nedtellingen og timeren går over til tidsvalgmodus slik at du kan velge en tid.

Slutten på nedtellingen
Når tiden som er stilt inn på timeren er gått, deaktiveres den tidsprogrammerte kokeplaten, timerdisplayet og LED-en for den tidsprogrammerte kokeplaten begynner å blinke og en timeralarm piper i ett minutt. Timeralarmen kan avbrytes av brukeren når som helst, selv i løpet av det første minuttet av alarmen . Når timeren er i alarmmodus, kan du deaktivere timeren ved å trykke hvilken som helst tast på berøringskontrollen.
! For å avbryte bruken av timeren, velger du tidsverdien “00” ved å trykke TIME (TIDS)-knappene (+) og (-) samtidig.
! Når alle kokesonene ikke er aktiver, og en av dem er satt til effektnivå null, aktiveres nøkkellåsfunksjonen etter 1 minutt.

Kontrollpanel-lås

Hvis koketoppen er slått på, er det mulig å låse kontrollene til ovnen for å unngå at utilsiktede endringer blir gjort i innstillingene (av barn, under rengjøring, osv.).

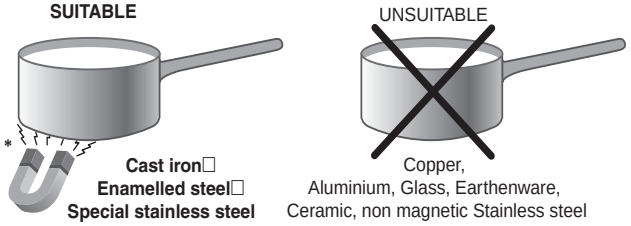
Trykk på -knappen for å låse kontrollpanelet. -ikonet vil lyse og en hørbar pipelyd vil lyde.
For å bruke noen av kontrollene (f.eks for å stoppe koking), må du slå av denne funksjonen. Trykk knappen i et par sekunder; ikonen vil slutte å lyse og låsefunksjonen vil bli deaktivert.
Alle tastene på kokesonen vil bli låst
hvis kokesonen er av,
hvis kontrollpanel-låsen er aktivert eller
Hvis en feil oppstår på koketoppen.

Slå av platetoppen

Trykk på knappen for å slå av apparatet - stol ikke utelukkende på grytesensoren.
Hvis låsen til kontrollpanelet har blitt aktivert, vil kontrollknappene fortsatt være låst, også når platetoppen slås på igjen. For å kunne slå platetoppen på igjen, må du først deaktivere låsefunksjonen.

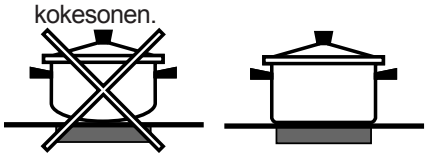
Praktiske råd for bruk av apparatet

! Bruk gryter laget av materialer som er kompatible med induksjonsprinsippet (ferromagnetisk materiale). Vi anbefaler spesielt gryter som er laget av støpejern, belagt stål eller spesielt rustfri stål for induksjon. Bruk en magnet for å sjekke om gryten er kompatibel.



For best resultater med platetoppen:

- Bruk tykk- og flatbunnede gryter som dekker hele kokesonen.



- Bruk alltid gryter med en diameter som dekker kokesonen skikkelig, slik at all varmen utnyttes.

- Pass alltid på at grytebunnen er ren og tørr, slik at både kokesonene og grytene utnyttes best mulig og varer lenger.
- Unngå å bruke de samme grytene som er brukt på gassbrennere. Varmekonsentrasjonen på gassbrennerne kan bøye grytebrunnen, slik at den ikke passer helt perfekt til platetoppen.

Sikkerhetsanordninger

Grytesensor
Alle kokesonene har en grytesensor. Platetoppen avgir kun varme når det står gryte med egnet størrelse på kokesonen.

Det vises en “u” i displayet etter at kokesonen er valgt og ingen gryte er satt på kokesonen, samt i følgende tilfeller:
• Gryten er ikke kompatibel.
• Gryten har for liten diameter.
• Gryten har blitt tatt av platetoppen.
Etter 10 sekunder uten gryte i kokesonen høres et varselsignal. Etter 60 sekunder uten gryte i kokesonen slås kokesonen av.

Overopphetingsbeskyttelse
Hvis de elektroniske elementene overopphetes, vil nummeret for effektnivået begynne å blinke og bokstaven “c” vises i displayet. Når temperaturen har sunket til et passende nivå, forsvinner meldingen og platetoppen kan brukes igjen.

Sikkerhetsbryter
Apparatet har en sikkerhetsbryter som automatisk slår av kokesonene etter at de har vært i bruk en stund ved et bestemt effektnivå. Når sikkerhetsbryteren har blitt utløst, viser displayet “**0**”.
For eksempel: Den høyre kokesonen bak er satt på 5 og slås av etter 5 timers kontinuerlig funksjon, mens den venstre kokesonen foran er satt på 2 og slås av etter 8 timer.
Når en eller flere knapper er aktivert i mer enn 10 sekunder, slås kontrollpanelet av.
Et varselsignal høres hvert 10. sekund mens knappen/e er aktiverte.
Når alle kokesonene er ved null effekt i løpet av de 10 sekundene, slås platetoppen av.
Når platetoppen slås av pga. en tilfeldig aktivering av en knapp, aktiveres kontrollpanelet som forklart ovenfor.

Lydvarsler
Dette kan også bety forskjellige ting:
- En gjenstand (en gryte, et kjøkkenredskap, osv.) har blitt liggende på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder.
- Kontrollpanelet er tilsølt.
- Det er trykket for lenge på en av knappene. Alt dette kan føre til at lydvarsleren utløses. Fjern årsaken til feilfunksjonen for å stanse lydvarsleren. Hvis årsaken til problemet ikke fjernes, fortsetter lydvarsleren å ringe og platetoppen slås av.

Feil og alarmer
Når en feil påvises, slås hele apparatet eller kokesonen/ene av, en pipelyd høres
(kun hvis ett eller flere varmelementer er slått på) og i alle displayene vises bokstaven ‘F’ og feilkoden (et indeksnummer eller en bokstav) vekselvis.
Kontakt kvalifisert personale hvis problemet vedvarer.

Teknisk beskrivelse av kokesonene

Induksjonssystemet er den raskeste måten å lage mat på i dag. I motsetning til tradisjonelle komfyrer hvor kokesonen varmes opp, genererer induksjonssystemet varmen inni grytene med ferromagnetisk bunn.

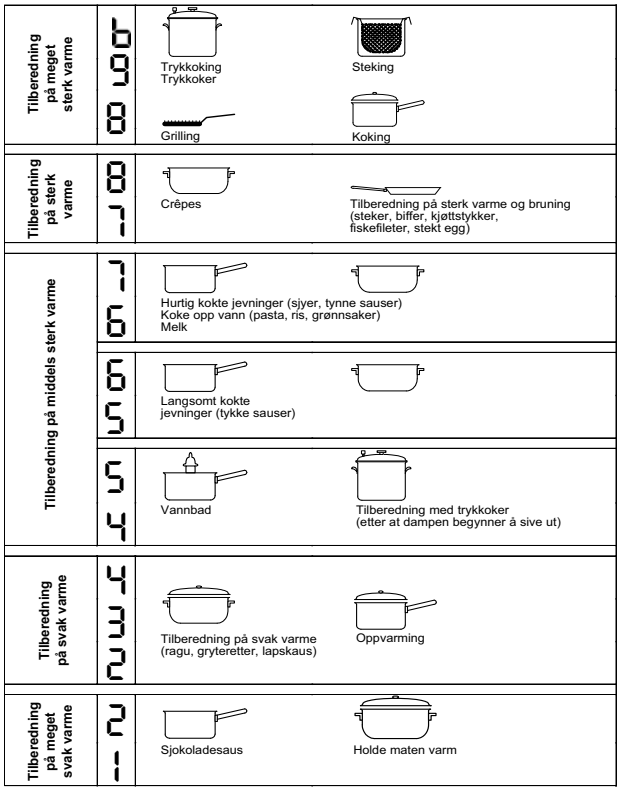
Kokesone	Effekt (W)
Venstre bak	I 1200 - B1600
Høyre bak	I 1500 - B 2000
Venstre foran	I 1500 - B 2000
Høyre foran	I 1200 - B1600
Total effekt	7200

Induksjonssystemet er den raskeste måten å lage mat på i dag. I motsetning til tradisjonelle komfyrer hvor kokesonen varmes opp, genererer induksjonssystemet varmen inni grytene med ferromagnetisk bunn,.

Tegnforklaring:
I = enkel induksjonskokesone
B = booster: effekten i kokesonen kan økes

Effektnivå	Maks driftstid i timer
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Praktiske råd til matlagingen



Forholdsregler og rĺd

NO

! Apparatet er utviklet og konstruert i samsvar med internasjonale sikkerhetsstandarder.
Disse advarslene gis av sikkerhetsmessige Írsaker og mĺ leses nřye.

Generelle sikkerhetsregler

- **Disse anvisningene gjelder kun for de landene som er oppgitt i hĺndboken og pĺ apparatets merkeplate med landskjennetegnene.**
- Stekeovnen er ment for vanlig husholdningsbruk, ikke for profesjonell bruk.
- Ovnen mĺ ikke installeres utendřrs, selv om det kan plasseres pĺ et beskyttet sted, da det er meget farlig hvis den utsettes for regn og uvćr.
- Apparatet mĺ ikke berřres hvis man er barbeint, eller med vĺte eller fuktige hender eller fřtter.
- **Ovnen mĺ bare benyttes til matlaging. Den skal kun brukes av voksne, og da i overensstemmelse med anvisningene i denne hĺndboken. Enhver annen bruk (f.eks: Til oppvarming av rom) mĺ anses som feil bruk og er dermed farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som fřlge av uegnet, feilaktig eller ufornuftig bruk av apparatet.**
- Hĺndboken gjelder for et apparat i klasse 1 (isolert) eller klasse 2 - underklasse 1 (innebygget mellom to mřbler).
- **Nĺr ovnen er i bruk blir varmeelementene og deler av stekeovnsdřren veldig varme. Vćr forsiktig, ta ikke pĺ dem og sřrg for Ĺ holde barn pĺ avstand.**
- La ikke strřmkabelen til andre husholdningsapparater kommer i kontakt med stekeovnens varme deler.
- Dekk ikke til ventilasjons- eller varmeutlřpsĺpningene.
- Plassere ikke ustř eller deformerte kokekar pĺ platene, da de kan velte. Sett dem pĺ platetoppen med hĺndtakene vendt innover, slik at man ikke kommer borti dem ved et uhell.
- Bruk alltid ovnsvotter nĺr du tar stekeplatene/-karene ut og inn av ovnen.
- Benytt ikke brannfarlige vćsker (alkohol, bensin el.l.) i nćrheten av apparatet nĺr det er i bruk.
- Plassere ikke brannfarlige materialer i det nederste oppbevaringsskapet eller i ovnen. Hvis man plutselig setter i gang apparatet, kan de begynne Ĺ brenne.
- Kontrollere alltid at bryterne stĺr pĺ • nĺr apparatet ikke brukes.
- Ikke trekk i kabelen for Ĺ ta střpselet ut av stikkontakten, men ta godt tak i střpselet.
- Ovnen mĺ ikke rengjřres eller vedlikeholdes uten at střpselet fřrst er trukket ut fra el-nettet.
- Oppstĺr det feil, mĺ du ikke prřve Ĺ reparere den eller rřre de innvendige mekanismene. Kontakt teknisk assistanse.
- Legg aldri tunge gjenstander pĺ stekeovnsdřren nĺr den er Ĺpen.
- De innvendige sidene av skuffen (hvis den finnes) kan bli varme.
- Keramikktoppen er herdet mot mekaniske střt. Den kan allikevel briste (eller eventuelt sprekke) dersom en skarp gjenstand, f.eks. et kjřkkenredskap, faller ned pĺ den. I slike tilfeller mĺ du řyeblikkelig koble apparatet fra strřmnettet og kontakte teknisk assistanse.
- Hvis det har oppstĺtt en sprekk i platens overflate, mĺ du slĺ av apparatet slik at du ikke fĺr elektrisk střt.
- Husk at temperaturen i kokesonene fortsatt vil vćre ganske hřy i minst en halvtime etter at du har slĺtt av dem av. Restvarmen vises ogsĺ av en indikator (*se Start og bruk*).
- Gjenstander som kan smelte, f.eks. plast- og aluminiumsgjenstander, eller meget sukkerholdige produkter, mĺ holdes unna platetoppen. Vćr spesielt forsiktig med plastfilm, aluminiumsfolie og liknende emballasjer: Hvis de blir liggende pĺ flater som fortsatt er varme eller lunkne, kan de gjřre stor skade pĺ platetoppen.
- La alltid grytenes hĺndtak vende innover, slik at man ikke tilfeldigvis střter borti dem.
- Ikke trekk i kabelen for Ĺ ta střpselet ut av stikkontakten, men ta godt tak i střpselet.
- Ovnen mĺ ikke rengjřres eller vedlikeholdes uten at střpselet fřrst er trukket ut fra el-nettet.
- Legg ikke metallgjenstander (kniver, skjeer, lokk, osv.) fra deg pĺ platetoppen: de kan bli varme.
- Det er ikke meningen at apparatet skal benyttes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sanse- eller mentale evner, av ukyndige personer eller personer som ikke har kjennskap til produktet, med mindre de overvĺkes av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres eller de har mottatt anvisninger om bruk av ovnen.
- La ikke barn leke med apparatet.
- Hvis komfyren plasseres pĺ en forhřyning, mĺ man forsikre seg om at apparatet ikke kan falle ned fra denne.
- **Advarsel til personer med pacemaker eller andre innopererte aktive medisinske apparater:**
  Platetoppen er i overensstemmelse med alle gjeldende forskrifter for elektromagnetiske forstyrrelser.

  Dette produktet oppfyller derfor alle lovforskrifter (direktiv 89/ 336/EŘS). Produktet er blitt utviklet slik at det ikke skal virke forstyrrende pĺ andre elektriske apparater som er i bruk, pĺ betingelse av at ogsĺ disse er i overensstemmelse med ovennevnte forskrifter.
  Induksjonstoppen skaper smĺ magnetfelt.

• Dersom komfyren plasseres på sokkel må de nødvendige forholdsreglene tas for å hindre at komfyren kan falle ned.
• For Í unngÍ at det skal oppstÍ interferens mellom platetoppen og pacemakeren, mÍ man kontrollere at sistnevnte er i overensstemmelse med gjeldende forskrifter.
• Av denne grunn kan vi bare garantere at vÍrt eget produkt er i overensstemmelse med gjeldende forskrifter. For opplysninger om produktoverensstemmelse, eller angÍende eventuelle problemer med manglende overensstemmelse, ber vi deg om Í henvende deg til fastlegen din eller til produsenten av pacemakeren.
• Slukk platetoppen med betjeningsknappen etter bruk, og stol ikke pÍ kokekarsensoren.

Avfallsbehandling

• Avfallsbehandling av emballasjen: skal gjřres iht. lokale forskrifter, slik at emballasjen kan gjenvinnes.
• Det europeiske direktivet 2002/96/EU for avfallsbehandling av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE) foreskriver at hvitevarer ikke mÍ kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Kasserte apparater skal samles inn sćrskilt for Í řke gjenbruk og resirkulering av materialene som de er laget av, slik at man unngÍr mulig helse- og miljřskader. Du finner sřppelkurvsymbolet med kryss over pÍ alle produktene, for Í minne om kravet til kildesortering.
For ytterligere opplysninger om korrekt avfallsbehandling av hvitevarer, kan man henvende seg til det lokale renovasjonsvesenet eller til forhandlerne.

! Dette produktet er i overensstemmelse med kravene i det nye europeiske direktivet angÍende begrensning av strřmforbruk ved standby.

OVN
Hvis ingen inngrep blir utfřrt i lřpet av 2 minutter, gÍr apparatet automatisk i standby. Standbymodusen vises av at “Klokkesymbolet” lyser svakt. SÍ snart apparatet tas i bruk igjen, gÍr systemet tilbake til operativ modus.

PLATETOPP
Hvis ingen inngrep blir utfřrt i lřpet av 2 minutter etter at varsellampene for restvarme og for viften (der disse finnes) har slÍtt seg av, gÍr apparatet automatisk i standby. Apparatet gÍr tilbake til operativ modus nÍr man trykker pÍ ON/OFF-tasten.

Spare og beskytte miljřet

• Bruker du stekeovnen i timene fra sent pÍ ettermiddagen til tidlig pÍ morgen bidrar du til Í redusere el-verkenes strřmbelastning. Valgmulighetene som programmene gir deg, og da spesielt “forsinket start” (*se Programmer*), gjřr det mulig Í planlegge dette.
• Vi anbefaler at du alltid lukker stekeovnsdřren nÍr du bruker GRILLSPYD- eller GRILL-programmet. PÍ denne mÍten oppnÍr du ikke bare det beste resultatet, men du sparer ogsÍ strřm (ca. 10 %).
• Såfremt det er mulig, må du unngå forvarming av ovnen og alltid prøve å fylle den. Åpne døren så lite som mulig da den kan miste varme hver gang den åpnes. For å spare en betydelig mengde energi, bare slå av ovnen i 5 til 10 minutter før slutten av den planlagte tilberedningstiden og bruke varmen som ovnen fortsetter å generere.
• Automatiske programmer er basert på standard matprodukt.
• Hold pakningene rene og ryddige for å hindre tap av energi via døren
• Hvis du har en tidsbestemt kraftkontrakt, vil alternativet “delay cooking (forsinket tilberedning)” gjøre det enklere å spare penger ved å flytte driften til billigere tidsperioder.
• Få mest mulig ut av varmeplatens restvarme ved å slå av varmeplatene av støpejern i 10 minutter før slutten av tilberedningstiden og varmeplatene av glasskeramikk i 5 minutter før slutten av tilberedningstiden.
• Bunnen av potten eller kasserollen må dekke varmeplaten. Hvis den er for liten, vil dyrebar energi gå tapt og potter som koker over vil etterlate seg mosegrodde rester som kan være vanskelige å fjerne.
• Tilbered maten i lukkete potter eller kasseroller med lokk som passer godt og bruk så lite vann som mulig.
• Tilberedning med lokket av vil forårsake betydelig energitapBruk helt flate potter og kasseroller
• Hvis du tilbereder mat som krever en del tid, er det verdt å bruke en trykkoker, som er dobbelt så sask og sparer en tredjedel av energien.

Vedlikehold og ettersyn

NO

Kople fra strřmtilfřrselen

Fřr ethvert inngrep mĺ apparatet koples fra strřmtilfřrselen.

Rengjřre ovnen

! Rengjřr aldri apparatet med damp- eller hřytrykksvasker.

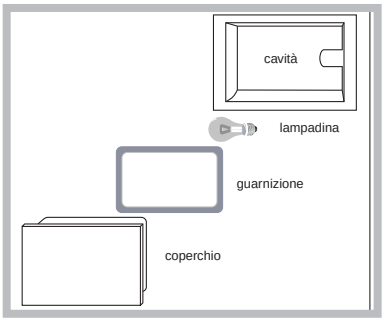
- Glasset i ovnsdřren skal rengjřres med svamper og produkter som ikke lager riper, og třrkes med en myk klut. Ikke bruk harde gjenstander som kan lage riper, eller metallskraper som kan lage riper pĺ overflaten og forĺrsake at glasset knuses.
- De utvendige delene i emalje eller rustfritt stĺl, samt gummipakningene, kan rengjřres med en klut dyppet i lunkent vann og nřytral sĺpe. Hvis flekkene er vanskelige ĺ fĺ bort, kan du bruke spesifikke produkter. Det anbefales ĺ skylle godt og ĺ třrke etter rengjřring. Ikke bruk pulver som lager riper, eller etsende stoffer.
- Ovnen břr rengjřres innvendig etter hver bruk, mens den ennĺ er lunken. Bruk varmt vann og sĺpe, skyll og třrk med en myk klut. Unngĺ midler som lager riper.
- Tilleggsutstyret kan vaskes som normalt, ogsĺ i oppvaskmaskin.
- Kontrollpanelet kan gjřres rent for skitt og fett med en myk svamp eller klut.
- Rustfritt stĺl kan fĺ flekker hvis det ligger lenge i meget kalkholdig vann eller i kontakt med fosforholdige rengjřringsmidler. Det anbefales ĺ skylle godt og třrke omhyggelig.

Kontrollere pakningene i stekeovnen.
Kontrollere jevnlig at pakningen rundt ovnsdřren er hel. I tilfelle den skulle vćre řdelagt, ta kontakt med nćrmeste servicesenter. Vi anbefaler at du ikke bruker stekeovnen inntil reparasjonen er utfřrt.

Skifte ut lyspćren i stekeovnen

For ĺ skifte ut lyspćren i stekeovnen:

1. Ta av glassdekselet ved hjelp av en skrutrekker.
2. Skru ut lyspćren og bytt den ut med en maken: styrke 15 W, sokkel E 14. Montere dekselet pĺ nytt, og pass pĺ at pakningen plasseres riktig (*se figuren*).



! Lampen i ovnen mĺ ikke brukes til eller som rombelysning.

Rengjřre den glasskeramiske platetoppen

! Du mĺ aldri bruke etsende rengjřringsmidler eller som har slipeeffekt, som f.eks. produkter pĺ sprayflasker til barbecue og stekeovner, flekk- eller rustfjernere, vaskemidler i pulver og svamper med ru overflate: disse produktene kan gjřre uopprettelige skader pĺ overflaten.

- For ordinćrt vedlikehold, er det nok ĺ vaske platetoppen med en fuktig klut og deretter třrke med kjřkkenpapir.
- Dersom platetoppen er spesielt skitten, kan du bruke et spesifikt produkt for glasskeramiske platetopper, skylle og třrke.
- For ĺ fjerne střrre rester, mĺ du bruke en skrape. Gjřr dette sĺ snart som mulig, uten ĺ vente til platetoppen er avkjřlt, for ĺ unngĺ at restene setter seg fast. Du fĺr et meget bra resultat hvis du bruker de spesielle svampene for glasskeramiske platetopper av rustfritt stĺl, fuktet med vann og sĺpe.
- Dersom plastgjenstander eller sukkerholdige produkter har smeltet pĺ platetoppen, mĺ de fjernes umiddelbart med skrapen, mens overflaten fremdeles er varm.
- Nĺr du har rengjort platetoppen, kan den behandles med et spesifikt vedlikeholds- og beskyttelsesprodukt: disse etterlater en usynlige hinne som beskytter overflaten mot matsřl. Det anbefales at dette gjřres nĺr apparatet er lunkent eller kaldt.
- Du mĺ alltid huske ĺ skylle platetoppen med rent vann og deretter třrke den godt: Rester av produkter kan nemlig sette seg fast nĺr du bruker platetoppen neste gang.

Spesifikke produkter for rengjøring av glasskeramiske topper	**Kan kjøpes i:**
Glasskrape og reserveblader	Hobbyforretninger og jernvarehandler
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andre produkter for glasskeramiske topper	Forretninger som selger husholdningsartikler Hobbyforretninger Jernvarehandler Supermarkeder

Rengjřring med automatisk PYROLYSE

PYROLYSE-programmet řker temperaturen i stekeovnen til 500 °C og setter i gang pyrolyseprosessen, det vil si at restene forkulles. Skitten blir dermed bokstavelig talt til aske.
Mens den automatiske rengjřringen pĺgĺr, kan overflatene bli veldig varme: Pass pĺ at barn ikke er i nćrheten. Gjennom glasset i ovnsdřren kan man se noen lysende partikler: Dette er partikler som forbrennes og er helt normalt og medfřrer ingen fare.

Fřr man starter PYROLYSEN:

- fjern střrre rester i ovnen med en fuktig klut. Ikke bruk rengjřringsmidler.
- Ta ut alt ekstrautstyr.
- Heng ikke hĺndklćr eller grytekluter pĺ hĺndtaket.
- Sett PROGRAM-knappen i “0”-stilling.

! Dersom ovnen er for varm kan det hende at pyrolysen ikke starter. Vent til den har blitt avkjřlt.

! Programmet kan kun startes etter at ovnsdřren har blitt lukket.

Trykk pĺ tasten og hold den i cirka 4 sekunder for ĺ starte PYROLYSE rengjřringssyklusen. Ved hjelp av TIDSINNSTILLINGS-knappen kan du velge řnsket rengjřringsnivĺ . Disse har forhĺndsbestemt varighet og kan ikke endres:
1. Řkonomi (ECO): Vri knappen mot “-”. Varer 1 time.
2. Normal (NOR): startnivĺ. Varer 1 time og 30 minutter.
3. Intensiv (INT): Vri knappen mot “+”. Varer 2 timer
4. Trykk pĺ -tasten for ĺ bekrefte

Akkurat som de vanlige stekesyklusene, kan ogsĺ PYROLYSE-syklusen programmeres slik at man bestemmer nĺr rengjřringssyklusen skal avsluttes (*se Programmere avslutning av automatisk rengjřring*).

Sikkerhetsinnretninger

- Det lysende symbolet pĺ skjermen angir at ovnsdřren er automatisk forriglet sĺ snart temperaturen har nĺdd hřye verdier.
- Symbolet STOP angir at det er mulig ĺ slette rengjřringssyklusen nĺr som helst ved ĺ trykke pĺ tasten ;
- Dersom det skulle oppstĺ en feil, vil strřmtilfřrselen til varmeelementene bli avbrutt.
- Nĺr dřren er blitt forriglet, er det ikke lenger mulig ĺ endre innstillingene av varigheten og tidspunktet for avslutning.

Programmere avslutning for automatisk rengjřring

1. Trykk pĺ -tasten til -symbolet og de to tallene begynner ĺ blinke pĺDISPLAYET.
2. Vri TIDSINNSTILLINGS-knappen mot “+” og “-” for ĺ justere hele timer.
3. Trykk igjen pĺ -tasten til de to andre tallene pĺ DISPLAYET begynner ĺ blinke.
4. Vri TIDSINNSTILLINGSKNAPPEN mot “+” og “-” for ĺ justere minuttene.
5. Trykk igjen pĺ -tasten for ĺ bekrefte.
6. Nĺr tiden er ute, vises teksten END pĺ DISPLAYET og man hřrer et lydsignal.

- Eksempel: Klokken er 09:00, og man har valgt PYROLYSE pĺ řkonominivĺ som har en forhĺndsbestemt varighet pĺ 1 time. Man vil at programmet skal avsluttes klokken 12:30. Programmet starter automatisk klokken 11:30.

Delysendesymbolene og viser at programmeringen er utfřrt. DISPLAYET viser skiftesvis varigheten og klokkeslettet nĺr PYROLYSEN vil bli avsluttet.

Etter automatisk rengjřring

For ĺ kunne ĺpne stekeovnsdřren er det nřdvendig ĺ vente til temperaturen i stekeovnen har gĺtt ned til et akseptabelt nivĺ. Nĺ vil du finne noe hvitt střv i bunnen og pĺ veggene i ovnen. Fjern dette med en fuktig svamp nĺr stekeovnen er kald. Hvis du derimot řnsker ĺ benytte varmen i ovnen for ĺ begynne ĺ steke maten, er det fullt mulig ĺ la střvet vćre: Det medfřrer ingen fare for maten som skal lages.

Installation

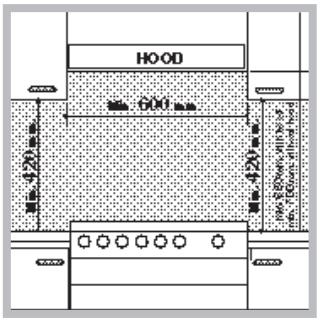
SE

! Det är viktigt att förvara denna bruksanvisning så att den alltid finns till hands. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt, ska du försäkra dig om att bruksanvisningen följer med utrustningen.
! Läs noggrant anvisningarna: Det finns viktig information angående installation, användning och säkerhet.
! Installationen av utrustningen ska ske enligt dessa anvisningar och av behörig personal.
! Alla typer av reglerings- och underhållsingrepp ska utföras med spisen elektriskt frånkopplad från elnätet.

Placering och nivellering

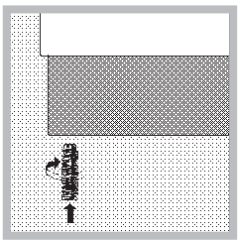
! Utrustningen kan installeras vid sidan av möbler vars höjd inte överskrider arbetsplanets höjd.
! Försäkra dig om att väggen som kommer i kontakt med utrustningens baksida är av ett brand- och värmetålig material (T 90 °C).

För en korrekt installation:
- Utrustningen kan placeras i köket, i ett matrum eller i en enrumslägenhet, men inte i badrummet.
- Om spishällen är högre än möblerna, ska dessa placeras minst 600 mm från utrustningen.
- Om spisen installeras under ett skåp, ska avståndet mellan spisen och skåpet vara minst 420 mm (millimeter).

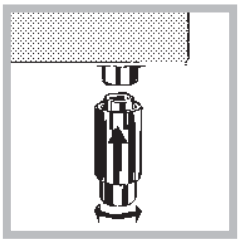


Detta avstånd ska vara 700 mm om skåpen är antändbara (se figur).
- Gardiner får inte placeras bakom spisen eller närmare än 200 mm från dess sidor.
- Eventuella spisfläktar ska installeras enligt de anvisningar som finns i fläktarnas bruksanvisning.

Nivellering



Om så skulle behövas kan dessa fötter skruvas fast i de särskilda fästena som finns i hörnen på spisens fundament (se figur).

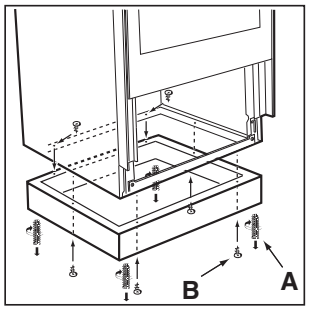


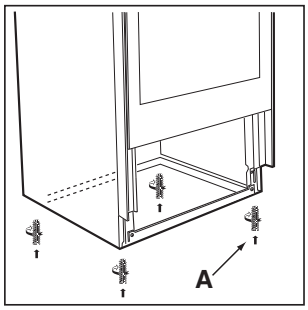
Benen* hakas fast under spisens fundament.

* Finns endast på vissa modeller.

Höjdreglering av spisen

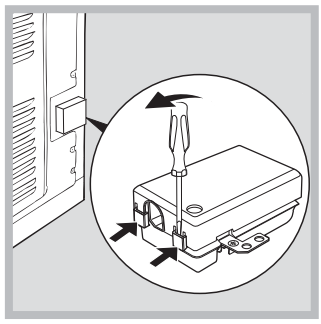
Denna höjd kan sänkas till 850 mm genom att man monterar bort den lösa delen av fundamentet. Skruva loss de 6 skruvarna "**B**" med hjälp av en skruvmejsel. Montera även bort justeringsfötterna "**A**" (se fig. A). För att nivellera spisen ska du skruva fast fötterna "**A**" på fundamentet (se fig. B).





Elanslutning

Montering av elkabeln
Öppning av kopplingsplint:



- Tryck på sidotungorna på kopplingsplintens lock med hjälp av en skruvmejsel.
- Dra och öppna locket till kopplingsplinten.

Gör så här för att ansluta kabeln:
- Lossa skruven på kabelhållaren och skruvarna på kontakterna.
- För att utföra de elektriska anslutningarna i figurerna, använd de två bryggorna som sitter inuti lådan (se figur - referens "**P**").
- Fäst nätkabeln i den särskilda kabelhållaren och stäng locket.

400V 3N~
H05 RR-F5x1.5 ŒI-UNEL 35363

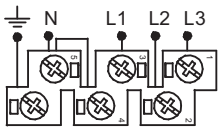


Fig. A

400V 2N~
H05 RR-F4x2.5 ŒI-UNEL 35363

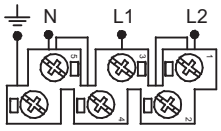


Fig. C

230V ~
H05 RR-F 3x4 ŒI-UNEL 35363

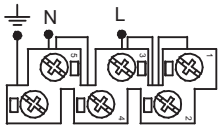


Fig. D

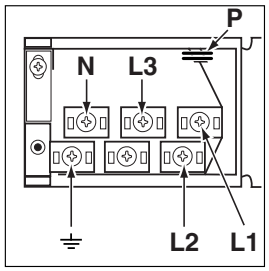


Fig. B

Elektrisk anslutning

Ugnar som är försedda med en trepolig nätkabel är förberedda för att fungera med växelström med nätspänning och -frekvens som anges på märkskylten (som sitter på apparaten) och i bruksanvisningen. Jordkabeln är gulgrön.

Anslutning av elkabeln till elnätet

Montera en standardiserad stickkontakt på kabeln avsedd för den effekt som anges på märkskylten (se tabell över tekniska data).

Om den ska anslutas direkt till elnätet måste en flerpolsbrytare installeras mellan utrustningen och elnätet som har en öppning på minst 3 mm mellan kontakterna och som är anpassad till effekten och överensstämmer med gällande nationella normer (jordkabeln får inte avbrytas från brytaren). Elkabeln ska placeras så att den inte i någon punkt överstiger rumstemperaturen med 50 °C.

Innan du utför anslutningen ska du försäkra dig om att:

- Uttaget är jordat och i enlighet med gällande standard.
- Uttaget tål maskinens maxeffekt, som anges på märkskylten.
- Spänningstillförseln ligger inom de värden som anges på märkskylten.
- Vägguttaget är kompatibelt med apparatens stickkontakt. I annat fall ska uttaget eller stickkontakten bytas ut. Använd inte skarvsladdar och grenuttag.

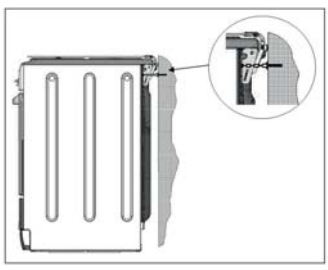
! När apparaten är installerad ska elkabeln och vägguttaget vara lättåtkomliga.

! Kabeln ska inte böjas eller klämmas.

! Kabeln ska kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av auktoriserade tekniker.

! Företaget avsäger sig allt ansvar om dessa föreskrifter inte respekteras.

Säkerhetskedja



! För att förhindra att apparaten tippar (t.ex. om ett barn klättrar upp på ugnsluckan) MÅSTE den medlevererade säkerhetskedjan monteras.

Spisen är försedd med en säkerhetskedja som ska fästas med en skruv (följer inte med spisen) på väggen bakom apparaten. Kedjan ska fästas på samma höjd som den är fastsatt på apparaten.

Välj skruv och skruvfäste beroende på typen av material i väggen bakom apparaten. Om skruvhuvudet har en diameter som är mindra än 9 mm ska en bricka användas. Betong kräver 60 mm långa skruvar med en diameter på minst 8 mm.

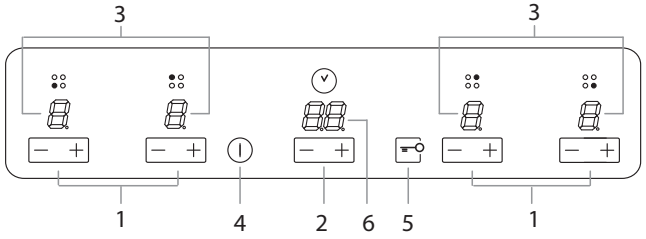
Kontrollera att kedjan sitter fast i på apparatens baksida och på väggen (som visas i figuren), så att den är spänd och parallell med golvet efter installationen.

TABELL ÖVER EGENSKAPER	
Mått på ugn HxLxD	32,4 x 45,5 x 40,3 cm
Volym	60 l
Uppvärmningslådans mått	bredd cm 42 djup cm 44 höjd cm 8,5
Nätspänning och -frekvens	Se märkskylten. Märkplåten sitter inut klaffhyllan eller inuti uppvärmingslådan på den vänstra innerväggen.
ENERGIETIKETT och EKODESIGN	EU-direktiv nr. 65/2014 integrerande direktiv 2010/30/EU. EU-bestämmelse nr. 66/2014 integrerande direktiv 2009/125/EC. EN 60350-1 bestämmelse, EN 50564 bestämmelse EN 60350-2 bestämmelse Traditionell Energiförbrukningsförklaring Klass forcerad konvektion - uppvärmningsfunktion: Stek
CE	EU-direktiv: 2006/95/EG utfärdat den 06-12-12 (Lågspänning) och efterföljande modifieringar - 2004/108/CEE utfärdat den 04-12-15 (Elektromagnetisk kompatibilitet) och efterföljande modifieringar 93/68/EG utfärdat den 93-07-22 och efterföljande modifieringar - 2002/96/EG. 1275/2008 (standby/frånläge)

Start och användning

SE

Spishällens kontrollpanel



Kontrollpanelen som beskrivs i denna bruksanvisning är endast ett exempel, den kan se lite annorlunda ut på din apparat.

När du använder pekpanelen:
Använd inte handskar
Använd ett rent finger
Tryck på glaset försiktigt

1 **ÖKA EFFEKT/TID** Denna knapp används för att ställa in effekten och tiden
2 **MINSKA EFFEKT/TID** Denna knapp används för att ställa in effekten och tiden
3 **VÄRMEZONSVÄLJARE** Denna knapp används för att välja önskad värmezon.
4 **ON/OFF** Denna knapp sätter på och stänger av apparaten.
5 **KONTROLLPANELENS LÅS** Denna knapp förhindrar oavsiktlig ändring av spishällens inställningar och visar att kontrollpanelen har låsts.
6 **VÄRMEDISPLAY** Visar vald värmezon, effektnivå, inställd matlagningstid och aktiverad boosterfunktion.

! Detaljerad information om funktionerna på kontrollpanelen finns i avsnittet **"Första start och användning)"**.

! Denna produkt uppfyller kraven i det senaste EU-direktivet om begränsning av strömförbrukningen i standbyläge. Om inga operationer utförs under en period av 2 minuter, efter att restvärmeindikatorn har släckts och fläkten stängts av (om sådan finns), växlar apparaten automatiskt över till frånläge. Apparaten återupptar funktionsläget när ON/OFF-knappen har tryckts ned.

! Beroende på antalet plattor/värmezoner på spishällen kan antalet VÄRMEZONSVÄLJARKNAPPAR variera mellan och

Start och användning

Inställning av klockan

! Det går att ställa in både när ugnen är avstängd och när den är påsatt, men tillagningens sluttid kan inte ställas in.

1. Tryck flera gånger på knappen tills symbolen och de två första siffrorna blinkar på DISPLAYEN.
2. Vrid vredet för INSTÄLLNING AV TID åt "+" och "-" för att ställa in tiden.
3. Tryck åter på knappen tills de övriga två siffrorna blinkar på DISPLAYEN.
4. Vrid vredet för INSTÄLLNING AV TID åt "+" och "-" för att ställa in minuterna.
5. Tryck åter på knappen för att bekräfta.

Ställa in timern

! Denna funktion avbryter inte tillagningen (oavsett ugnens inställningar) utan aktiverar endast ljudsignalen när de inställda minuterna har förflutit.

1. Tryck flera gånger på knappen tills symbolen och de tre siffrorna blinkar på DISPLAYEN.
2. Vrid vredet för INSTÄLLNING AV TID åt "+" och "-" för att ställa in minuterna.
3. Tryck åter på knappen för att bekräfta.

Nedräkningen visas och när tiden har förflutit aktiveras ljudsignalen.

Användning av ugnen

! Före användning är det nödvändigt att ta bort plastfilmen som sitter på utrustningens sidor

! När du använder ugnen första gången råder vi dig till att låta den vara igång minst en timme med termostaten på max. läge och stängd lucka. Stäng sedan av ugnen, öppna ugnsluckan och vädra lokalen. Den lukt som uppstår vid förångningen kommer från ämnen som har använts för att skydda ugnen.

1. Välj önskat tillagningsprogram genom att vrida på PROGRAMVREDET.
2. Ugnen startar föruppvärmingsfasen och föruppvärmningslampan tänds.

Det går att ändra temperaturen genom att vrida på TERMOSTATVREDET.

3. När föruppvärmningslampan släcks och en ljudsignal hörs är förvärmingen klar: Ställ in livsmedlen.
4. Under tillagningen går det alltid att göra följande ändringar:

- Ändra programmet genom att vrida på PROGRAMVREDET,
- Ändra temperaturen genom att vrida på TERMOSTATVREDET,
- Planera längden och sluttiden för tillagningen. (Tillagningsprogram);
- Avbryt tillagningen genom att vrida PROGRAMVREDET till läge 0.

5. Det går att ändra tillagningstiden. (se tillagningsprogram).
6. Apparaten är försedd med ett system som medger att programmet startar från den punkt där det har avbrutits vid strömavbrottet, om temperaturen inuti ugnen inte har sjunkit under ett alltför lågt värde. Programmeringarna i väntan på start återställs dock inte när elströmmen kommer tillbaka och måste programmeras på nytt.

! I programmet STEK saknas föruppvärmningsfasen.
! Ställ aldrig föremål på ugnsbotten eftersom det kan orsaka skador på emaljen.
! Placera alltid dina kokkärl på gallret som följer med utrustningen.

Kylfläkt

För att sänka den utvändiga temperaturen är utrustningen utrustad med en kylfläkt som skapar en luftstråle som kommer ut mellan frontpanelen och ugnsluckan. I början av programmet PYROLYS går fläkten med låg hastighet.
! Efter tillagningen förblir fläkten tillkopplad tills ugnen är tillräckligt sval.

Ugnsbelysning

När ugnen är avstängd kan lampan tändas när som helst genom att öppna ugnsluckan.

Program för manuell tillagning

! Alla program har en förinställd tillagningstemperatur. Temperaturen kan ställas in manuellt mellan 40 °C och 250 °C. I programmet STEKSPETT är det förinställda värdet 270 °C.

Program **TRADITIONELL UGN**
Med denna traditionella tillagningen är det bättre att använda endast en fals.

Programmet **FLERA NIVÅER**
Eftersom värmen är konstant i hela ugnen bryner och steker varmluften maten jämnt. Det går att använda upp till max. två falsar samtidigt.

Programmet **STEK**
Denna funktion förenar den termiska strålningen i en enda riktning med den forcerade varmluftsventilationen inuti ugnen.
Detta förhindrar att ytorna bränns genom att värmen ökar och tränger bättre in i maten. Vid tillagning ska ugnsluckan vara stängd.

Programmen **LÅG TEMPERATUR**
Denna typ av tillagning används för jäsning, tining, tillaga yoghurt, värma livsmedel mer eller mindre långsamt och tillaga långsamt med låg temperatur. Följande temperaturer kan väljas: 40, 65 och 90 °C

Program för automatisk tillagning

! Temperaturen och **tillagningstiden** har **fastställts** med systemet **C.O.P.® (Programmerad optimal tillagning)** som automatiskt garanterar ett perfekt resultat. Tillagningen avbryts automatiskt och ugnen meddelar när rätten är tillagad. Tillagningstiden kan ändras några minuter. Detta förklaras i beskrivningen av de enskilda funktionerna.

Programmet **NÖTSTEK**
Använd denna funktion för att tillaga kalv, svin och lamm. Börja gräddningen med kall ugn. Det går dock även att börja tillagningen med varm ugn. Det går endast att ändra tillagningstiden med -20/+25 minuter.

Programmet **PIZZA**
Använd denna funktion för att tillaga pizza. Se nästa kapitel angående recept och detaljer. Det går endast att ändra tillagningstiden med -5/+5 minuter.
För att uppnå bästa resultat ber vi dig att noggrant följa anvisningarna nedan:

- Följ receptet noggrant.
- Vikten på pizzadegen ska vara 500 - 700 g.
- Smörj ugnspannan och plåtarna något.

Börja gräddningen med kall ugn. Om du vill grädda med varm ung efter en tillagning som har nått hög temperatur, visas texten “Hot” på displayen tills temperaturen i ugnen sjunker till 120 °C. I detta läge går det att grädda pizzan.

Recept på PIZZA:
1 plåt, låg fals med kall eller varm ugn
Recept för 3 pizzor på cirka 550 g vardera: 1 kg mjöl, 5 dl vatten, 20 g salt, 20 g socker, 10 cl olivolja, 20 g färsk jäst (eller 2 påsar pulverjäst).

- Jäsning i omgivningstemperatur: 1 timme eller den manuella funktionen LÅG TEMPERATUR på 40 °C och låt jäsa i cirka 30 - 45 minuter.
- Börja gräddningen med kall ugn.
- Starta tillagningen PIZZA

Programmet **BRÖD**
Använd denna funktion för att baka bröd.
För att uppnå bästa resultat ber vi dig att noggrant följa anvisningarna nedan:

- Följ receptet noggrant.
- **Max. vikt** för plåten.
- **Kom ihåg att ställa in 1 dl kallt vatten på plåten på femte falsen**.

Börja gräddningen med kall ugn. Om du vill grädda med varm ung efter en tillagning som har nått hög temperatur, visas texten "Hot" på displayen tills temperaturen i ugnen sjunker till 40 °C. I detta läge går det att grädda brödet.

Recept på BRÖD:
1 plåt på max. 1 kg, låg fals.

Recept för 1 kg deg: 600 g mjöl, 360 g vatten, 11 g salt, 25 g färsk jäst (eller 2 påsar pulverjäst).
Gör så här:
- Bland mjölet och saltet i en stor behållare.
- Lös upp jästen i ljummet vatten (cirka 35 grader).
- Gör en grop i mjölet.
- Häll i vatten- och jästblandningen.
- Knåda tills degen blir jämn och elastisk. Sträck ut degen med handen och vik ihop den på sig själv i 10 minuter.
- Forma degen till en boll och lägg den i en bunke. Täck över med en plastfilm för att undvika att degytan torkar. Ställ bunken i ugnen och ställ in ugnen på **LÅG TEMPERATUR** (40 °C) och låt jäsa i ca 1 timme (degens volym ska fördubblas).
- Dela bollen i flera delar för att grädda flera bröd.
- Fördela bröden på plåten på ett bakplåtspapper.
- Strö mjöl på bröden.
- Skär snitt i bröden.
- **Kom ihåg att ställa in 1 dl kallt vatten på plåten på femte falsen**. För rengöringen rekommenderas att använda vatten och ättika.
- Börja gräddningen med kall ugn.
- Starta gräddningen BRÖD
- När gräddningen är klar ska brödet ställas undan på ett galler tills det har svalnat fullständigt.

Programmet **EFTERRÄTTER**
Denna funktion är idealisk för tillagning av efterrätter. Börja gräddningen med kall ugn. Det går dock även att börja tillagningen med varm ugn. Det går endast att ändra tillagningstiden med -10/+10 minuter.

Programmering av tillagning

! Programmeringen kan endast göras efter att ett tillagningsprogram har valts.

Programmering av tillagningstid

1. Tryck flera gånger på knappen tills symbolen och de tre siffrorna blinkar på DISPLAYEN.
2. Vrid vredet för INSTÄLLNING AV TID åt "+" och "-" för att ställa in önskad tid.
3. Tryck åter på knappen för att bekräfta.
4. När tiden har förflutit visas texten END på displayen, ugnen avslutar tillagningen och en ljudsignal hörs.

- Exempel: Klockan är 9:00 och en tillagningstid ställs in på 1 timme och 15 minuter programmeras. Programmet avbryts automatiskt klockan 10:15.

Programmering av tillagningens slut
! Programmeringen av tillagningens slut kan endast göras efter att en tillagningstid har ställts in.

1. Följ proceduren från 1 till 3 som beskriver inställningen av tidslängden.
2. Tryck på knappen tills symbolen och de tre siffrorna blinkar på DISPLAYEN.
3. Vrid vredet för INSTÄLLNING AV TID åt "+" och "-" för att ställa in tiden.
4. Tryck åter på knappen tills de övriga två siffrorna blinkar på DISPLAYEN.
5. Vrid vredet för INSTÄLLNING AV TID åt "+" och "-" för att ställa in minuterna.
6. Tryck åter på knappen för att bekräfta.
7. När tiden har förflutit visas texten END på displayen, ugnen avslutar tillagningen och en ljudsignal hörs.

- Exempel: Klockan är 9:00 och en tillagningstid ställs in på 1 timme och 15 minuter och en sluttid på 12:30. Programmet startar automatiskt klockan 11:15:00.

De tända symbolerna och indikerar att en programmering har utförts. På DISPLAYEN visas alternativt tillagningens slut och längd.
För att ta bort en programmering, vrid PROGRAMVREDET till läge 0.

Praktiska tillagningsråd

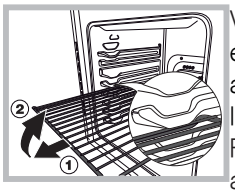
! Använd inte falsarna 1 och 5 vid varmluftstillagningar: Dessa lägen träffas direkt av varmluften vilket kan göra att ömtåliga rätter bränns.

! För tillagningar GRILLSPETT och STEKA ska ugnspannan placeras på den 1:a falsen för att samla upp sky och/eller fetter.

SAMTIDIG TILLAGNING
- Använd falsarna 2 och 4 och placera den mat som kräver högre värme på den 2:a falsen.
- Sätt ugnspannan på den nedersta falsen och gallret på den översta.

PIZZA
- Använd en form av lätt aluminium som ska placeras på det medlevererade gallret.
  Om du använder ugnspannan förlängs gräddningstiderna och det är svårt att erhålla en spröd pizza.

- Om du gräddar pizzor med mycket fyllning råder vi dig att lägga på mozzarellaosten efter halva gräddningstiden.



VARNING! Ugnen är försedd med ett gallerstoppsystem som gör att gallren kan dras ut utan att de lossnar från ugnen(1).
För att ta bort gallren helt är det bara att lyfta upp dem framtill och dra ut dem, se figuren (2).

Tillagningstabell för ugn

	RÄTTER	EXEMPEL	FUNKTION	TEMPERATUR	PLÅT/GALLER
FÖRRÄTTER	Vitt bröd	Vitt bröd med oliver, tonfisk o.s.v.	Efterräter eller flera nivåer	160 ℃	Tårtform i ugnspanna
	Pajer	Ostpajer, laxröror o.s.v.	Efterräter eller flera nivåer	200 ℃	Ugnspanna
	Pastejer	Fiskpastej, köttpastej, grönsakspastej, gåsleverpastej o.s.v.	Traditionell	160 ℃	Pastejfomar i ugnspanna (vattenbad i redan varmt vatten)
	Tegamino	Fågellever, laxpurè, äggröror o.s.v.	Traditionell	160 ℃	Ugnsformar i ugnspanna (vattenbad i redan varmt vatten)
	Sufflé	Ostsufflé, grönsakssufflé, fisksufflé o.s.v.	Flera nivåer	200 ℃	Tårtform i ugnspanna
GRÖNSAKER	Gratänger	Potatisgratäng, Potage parmentier, lasagne o.s.v.	Gratinera (eller stek)	200-210 °C	Form i ugnspanna
	Fyllda grönsaker	Potatis, tomater, squash, kål o.s.v.	Flera nivåer	200 ℃	Ugnspanna eller tårtform i ugnspanna
	Grillade grönsaker	Sallad, saffransmorötter, rättika o.s.v.	Traditionell	200 ℃	Gryta i ugnspanna
	Flan	Svampflan, friterade grönsaker o.s.v.	Traditionell	160 ℃	Ugnsformar eller pajformar i ugnspanna (vattenbad i redan varmt vatten)
	Pastejer	Grönsakspastejer	Traditionell	160 ℃	Pajformar i ugnspanna (vattenbad i redan varmt vatten)
	Sufflé	Sparrissufflé, tomatsufflé o.s.v.	Flera nivåer	200 ℃	Tårtform i ugnspanna
	Pajrätter	Grönsakspajer o.s.v.	Flera nivåer	200 ℃	Ugnspanna
	Foliebakade	Tryffel o.s.v.	Flera nivåer	200 ℃	Folie i ugnspanna
	Ris	Pilaff	Traditionell	180 ℃	Form i ugnspanna

	RÄTTER	EXEMPEL	FUNKTION	TEMPERATUR	PLÅT/GALLER
KÖTT	Fågelstek	Kyckling, anka, ungtupp, kapun o.s.v.	Stek	200 ℃	Fågel på galler
	Fågel på grillspett	Kyckling, ungtupp	Grillspett	270 ℃	Hållare för grillspett
	Stekar	Fläskstek, kalvstek, kalkonstek, rostbiff, lammstek, rådjursstek, kycklingbröst o.s.v.	Stek	200 ℃	Kött på galler
	Stora bräserade bitar	Bräserade lår, kapun eller stor kalkon o.s.v	Flera nivåer	180 °C (sänk till 160 °C efter en 1/3 tillagning)	Kött på ugnspanna. Fukta med steksky med regelbundna intervall.
	Köttstuvning	Nötkött bourguignon, kaningryta, sauterat kalvkött, lammgryta, kycklinggryta o.s.v.	Traditionell	190 ℃	Gryta i ugnspanna
	Grillning	Biffar, kotletter, salsiccia, grillspett, kycklinglår o.s.v.	Flera nivåer	200 ℃	På galler (fals beroende på tjocklek)
	Köttgratänger	Wellingtonfilé, griskarré o.s.v.	Flera nivåer	200 °C	På ugnspanna (för stora bitar, sänk till 160 °C efter att gratängen har tillagats).
	Fågelpaj	Kycklingpaj	Flera nivåer	240 ℃	Kött i ugnspanna eller form i ugnspanna
I PESCI	Fisk på galler och grillspett	Havsabborre, makrill, sardiner, mulle, tonfisk o.s.v.	Flera nivåer	180 ℃	På galler (fals beroende på tjocklek)
	Hela fiskar (fyllda)	Guldsparid, karp o.s.v.	Flera nivåer	200 ℃	Ugnspanna
	Fiskfilé (med vin eller annan vätska)	Lax, kungsfisk, torsk, havsabborre o.s.v.	Traditionell	200 ℃	Ugnspanna
	Foliebakade	Sula, sandskädda, snäckor o.s.v.	Flera nivåer	200 ℃	Ugnspanna
	Fiskpaj (smördeg eller mördeg)	Lax, grillspett o.s.v.	Flera nivåer	200 ℃	Ugnspanna
	Fiskgratäng	Gratinerad torsk o.s.v.	Gratäng (eller stek)	200-210 °C	Form i ugnspanna
	Sufflé	Snäckor o.s.v.	Flera nivåer	200 ℃	Tårtform i ugnspanna
	Fiskpaj	Havsabborre, karp o.s.v.	Flera nivåer	240 ℃	Fisk i ugnspanna eller form i ugnspanna

SE

Tillagningstabell för ugn

	RÄTTER	EXEMPEL	FUNKTION	TEMPERATUR	PLÅT/GALLER
KAKOR	Kakor (utan jäst)	Sockerkaka, småkakor, rulltårtor, brownies	Efterräter eller flera nivåer	200 °C	Tårtform i ugnspanna
	Ostpaj			200 °C	Tårtform i ugnspanna
	Pajer i jäst deg	Söta pajer, smulpajer med frukt		180 °C	Tårtform i ugnspanna
	Pajdegar (sabléedeg)	Bärpajer (jordgubbar, hallon o.s.v.)		180 °C	Tårtform i ugnspanna
	Bakverk (smördeg eller mördeg)	Äppelbakverk o.s.v.		220 °C	Tårtform i ugnspanna
	Petit choux	Profiteroles, små muffins, cupcake, Paris Brest, Saint Honoré o.s.v.		190 °C	Ugnspanna
	Små bakverk (jäst)	Croissanter, sockercroissanter, tomma brioche, små savariner o.s.v.		180 °C	Ugnspanna
	Stora bakverk (jäst)	Gugelhupf, brioche, panettone, sött bröd o.s.v.		160 °C	Ugnspanna eller tårtform i ugnspanna
BAKVERK	Kakdeg	Kakor i kakformar, småkakor o.s.v.	Efterräter eller flera nivåer	180 °C	Ugnspanna
	Sabléedeg	Kex, spritskakor, småkakor o.s.v.		200 °C	Ugnspanna
	Smördeg	Wienerbröd o.s.v.		200 °C	Ugnspanna
	Amarettikakor, kokoskulor	Amarettikakor med kokos eller mandel		180 °C	Ugnspanna
	Jäst deg	Minibrioche, minicroissanter o.s.v.		180 °C	Ugnspanna
	Vita maränger			70 °C	Ugnspanna
	Bruna maränger			110 °C	Ugnspanna
DESSERT	Pudding	Pudding baserat på bröd eller brioche, rispudding	Efterräter eller flera nivåer	190 °C	Tårtform i ugnspanna
	Krämer och flan	Crème caramel, crème brûlée, chokladflan o.s.v.		160 °C	Små fomar i ugnspanna (vattenbad i ugnspanna)
	Risefterrätter	Condéris, rise a l'imperatrice o.s.v.		180 °C	Tårtform i ugnspanna
	Sufflé	Likörsufflé, fruktsufflé o.s.v.		200 °C	Tårtform i ugnspanna
FRUKT	Fylld frukt eller tillagad i folie	Ugnsbakade äpplen o.s.v.	Flera nivåer	200 °C	Tårtform eller i folie i ugnspanna

	RÄTTER	EXEMPEL	FUNKTION	TEMPERATUR	PLÅT/GALLER
ÖVRIGT	Yoghurt		Låg temperatur	40 ℃	Form i ugnspanna
	Torra rätter	Svamp, örter, frukt och skivade grönsaker o.s.v.	Låg temperatur	65 ℃	Galler

Program för automatisk tillagning

	Funktion	Tillagning rekommenderad för…	EXEMPEL	PLÅT/GALLER	Ugnsfals	Tillagningstid (minuter)	Starta gräddning med kall/varm ugn
	Nötstek	Köttstek	Kalvstek	Ugnspanna eller ugnsplåt	2		Kall
			Fläskstek				
			Kycklingstek				
			Lammlår				
	Efterrätter	Sockerkaka (med bakpulver)	Sockerkaka med frukt o.s.v.	Sockerkaks-form på galler	2	45**	Kall
		Fruktpaj (mördeg eller smördeg, med eller utan flan)	Äppelpaj, rabarberpaj, päronpaj o.s.v.	Pajform på galler	2		
		Smördeg	Äppelpiroger, pajer, bakverk o.s.v.	Ugnspanna	2		
		Bakverk utan jäst (clafoutis, mandeltårta, grönsakspaj o.s.v.)		Ugnspanna	2		
	Pizza	Höga pizzor, focaccia (bröddeg)			2	28**	Varm eller kall
	Bröd	***			2	55	Kall

*** Tillagningstiderna är ungefärliga och kan modifieras beroende på personlig smak. Tiderna för föruppvärmning är förinställda och kan inte ändras manuellt.**
**** Tillagningstiderna för automatisk tillagning är förinställda. Värdena i tabellen motsvarar värden för min. och max. tidslängd. Dessa kan ändras av användaren (t.ex. förinställd tidslängd).**
***** Tillsätt 100 g vatten i ugnspannan.**

Användning av spishällen

Första start och användning

Innan produkten ansluts till elnätet ska du försäkra dig om att:

- Apparaten är jordad och att kontakten överensstämmer med gällande säkerhetsföreskrifter.
- Eluttaget motstår apparatens max. effekt, som anges på märkskylten på själva apparaten.
- Spänningen ligger inom värdena som anges på märkskylten.
- Eluttaget är jordat och kompatibelt med apparatens stickkontakt. Om eluttaget inte är kompatibelt med stickkontakten, be en behörig elektriker byta ut det. Använd inte för förlängningssladdar eller grenuttag.

! När produkten har installerats ska det vara enkelt att komma åt nätkabeln och eluttaget.
! Kabeln får inte böjas eller klämmas.
! Kabeln ska kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en behörig elektriker om det är nödvändigt.
! Tillverkaren avsäger sig allt ansvar om dessa säkerhetsföreskrifter inte respekteras.
! Ta inte bort eller byt ut nätkabeln av någon anledning. Om den tas bort gäller inte längre garantin eller CE-märkningen. INDESIT tar inget ansvar för olyckor eller skador till följd av byte/borttagning av originalnätkabeln. Byte kan endast accepteras när de utförs av personal som har auktoriserats av INDESIT och som använder originalreservdelar.
! Limmet som har applicerats på packningarna lämnar rester av fett på glaset. Det rekommenderas att ta bort dessa fettrester med en särskild icke slipande rengöringsprodukt innan produkten används. Under de första användningstimmarna kan en gummilukt förekomma, men den försvinner mycket snabbt.
! Några sekunder efter att spishällen har anslutits till elnätet hörs en summer. I detta läge bör spishällen vara påslagen.

Olika ljud som kan höras vid normal användning av spishällen:

- **Surr:** På grund av vibrationer från metalldelarna som finns på induktionselementet och kastrullen. Dessa genereras från det elektromagnetiska fältet som krävs för uppvärmningen och ökar när effekten i induktionselementet ökar.
- **Svag vissling:** Hörs när kastrullen som placeras på värmezonen är tom. Ljudet försvinner när kastrullen fylls med mat eller vatten.
- **Sprakljud:** Genereras av vibrationer från material på kastrullbotten på grund av flödet av parasitströmmar som orsakas av elektromagnetiska fält (induktion). Dessa kan vara mer eller mindre intensiva beroende på kastrullbottens materialet och minskar ju större kastrullen är.
- **Stark vissling:** Hörs när två induktionselement i samma grupp fungerar samtidigt med maximal effekt och/eller när boosterfunktionen är inställd på det större elementet medan det mindre justeras automatiskt. Bullret minskas när effektläget för det automatiskt justerade induktionselementet minskas. Kastrullbottnar med skikt av olika material är en av de viktigaste orsakerna till detta ljud.

- **Fläktbuller:** En fläkt är nödvändig för att spishällen ska fungera korrekt och för att säkerställa att den elektroniska enheten inte överhettas. Fläkten går på högsta effekt när det stora induktionselementet är inställt på högsta effekt eller när boosterfunktionen är på. I alla andra fall går den på medeleffekt beroende på den uppmätta temperaturen. Dessutom kan fläkten fortsätta att fungera även efter att spishällen har stängts av, om den uppmätta temperaturen är hög.

Typen av ljud som anges ovan beror på induktionstekniken och är nödvändigtvis inte ett funktionsfel.
! Om knappen (-) eller (+) trycks ned en längre stund, bläddrar displayen snabbt genom effektlägena och timerns minuter.

Inledande ljusförhållanden

När strömmen först kopplas till spishällen genomför pekpanelen en kalibreringsprocess för pekpanelens knappar. Detta kräver ett svagt omgivande ljus i pekpanelens område.
Om alltför starkt omgivande ljus detekteras under denna kalibreringsprocess, visar displayen "FL" (Fel, infrarött omgivningsljus) och kontrollkalibreringen avbryts. För att genomföra processen ska all belysning som kan påverka kalibreringen stängas av (t.ex. halogenlampa i köksfläkt). Felmeddelandet försvinner när en lämplig omgivande belysning detekteras och pekstyrningskalibreringen genomförs utan problem.

-"FL"-felet kan endast lösa ut inom 3 sek efter att strömmen kopplats till spishällen första gången.
-Vi rekommenderar att användaren stänger av all köksfläktsbelysning och annan belysning direkt ovanför spishällen när strömmen kopplas till spishällen första gången.
-Efter att pekpanelen har genomfört sin inledande kalibrering (efter ca 3 sek), kan köksfläkten och all annan belysning tändas som vanligt och påverkar inte pekpanelens funktion.

Sätta på spishällen

När strömmen först kopplas till spishällen genomför pekpanelen en kalibreringsprocess för pekpanelens knappar. Detta kräver ett svagt omgivande ljus i pekpanelens område. Om det omgivande ljuset är för starkt visar displayen

SE

Starta spisen

Efter du anslutit spisen till det elektriska nätet, kan pekpanelen automatiskt låsas. För att låsa upp panelen, tryck och håll inne låsknapp på kontrollpanelen.

För att starta spisen, tryck och håll inne knappen i cirka en sekund.

Kokplattorna startas när en signal hörs och kokplattorna visar „0”.

När kokplattorna är avstängda, efter 5 sekunder, utan fel/larm eller restvärme att visa, kommer kontrollen att stänga av (NYCKELLÅS-LEDLAMPAN) . för att reducera ström-konsumtionen. Så snart som vi vrider på ett vred kommer nyckeln (NYCKELLÅS-LEDLAMPAN) .att starta och du kan fortsätta använda utrustningen som vanligt.
Avsträngning av kokplattorna signaleras med 3 signaler.

Starta kokplattorna

Varje kokplatta startas och kontrolleras med strömknapparna (-) och (+), som samtidigt kan användas för justering av spänningen.
• För att börja driften av en kokplatta, ställ in den önskade strömnivån (mellan 0 och 9) med hjälp av (-) och (+) STRÖM-knapparna
Tryck och håll (-) STRÖM-knappen för att ställa in strömnivån direkt på “9”
Tryck och håll (+) och (-) STRÖM-knapparna samtidigt för att återgå till “0”
Om strömnivån är “0”, tryck och håll (+)-knappen för att öka strömnivån snabbt.

Snabbkokning- “Booster”-funktion

Booster-funktionen för vissa kokplattorna kan användas för att minska uppvärmningstiden.
De kan aktiveras genom att trycka på (+)-strömknappen över nivå 9. Den här funktionen ökar strömmen till 1600W eller 2000W, beroende på storleken av den relevanta kokplattan.
Aktiveringen av boostern signaleras av ett pipljud, och bokstaven P visas på displayen som motsvarar den valda kokplattan.

Boostern arbetar i max 10 minuter. Efter dessa 10 minuter hörs en signal och kokplattan kommer återgå till nivå “9”

Med plattan på boosternivå och om [+] eller [-] knapparna vidrörs kan en felsignal ljuda och koksettet förändras inte. Med plattan på boosternivå och om [+] eller [-] knapparna vidrörs kan en felsignal ljuda och koksettet minskas till 9:an.

Stänga av kokplattorna

För att stänga av kokplattorna vid rör (-) och (+) STRÖM-valsknapparna samtidigt.
En signal kommer låta och motsvarande display visar „0”.

Använda timer

! Alla kokplattor kan programmeras för en viss koktid mellan 1 och 99 minuter.

1. Aktivera timern genom att trycka på knappen ÖKA/MINSKA- TID. En signal kommer låta, timern visar “00” och kokplattorna visar ett blinkande “t” som visar att kokplattan måste väljas.

2. välj önskad kokplatta genom att trycka på någon av kokplattorna (+) eller (-)-knaparna. En signal låter, LED-lampan i närheten av kokplattan börjar blinka om ingen ström anges, eller startas om någon ström väljs. Timern börjar blinka och indikera att tiden måste väljas
3. Ställ in den önskade koktiden genom att åter trycka på knapparna ÖKA/MINSKA TID.

! Användaren kan endast välja en platta i taget.
Tryck och håll (+) och (-) ökar hastigheten av tidvalet.
Om timern inte väljs inom 10 sekunder kommer den att stängas av.
Om tiden som väljs är “00” inom 10 sekunder kommer den att stängas av.

Starta timerns nedräkning

Nedräkningen startar 10 sekunder efter att sista förändringen av knappen ÖKA(+)/MINSKA(-) TID. Om någon ström är valt kommer en signal att låta och timern kommer sluta att binka. Samma sker för ledplattan.
Den sista minuten kommer att visas i sekunder.

! När timern är nedräknande kan användaren ändra tiden när som helst genom att vidröra knapparna ÖA/MINSKA TID. Då stannar nedräkningen och timern ändras till den valda statusen och väntar på ett val av tid.

Avsluta timernedräkning
När tiden på timern har utgått stängs timern för plattan av, timerns LED-lampa börjar blinka och larmet ljuder i en minut. Timerlarmet kan närsomhelst avbrytas av användaren, även under den första minuten av larmet. När timern är i larmstatus kan du genom att trycka på någon knapp på pekpanelen stänga av larmet.

! För att avbryta driften av timern, välj tidvärdet “00” och tryck på (+) och (-) knapparna samtidigt.
! När ingen av plattorna är på och en av dem är tidsinställd på noll strömnivå kommer nyckellåsfunktionen att aktiveras efter 1 minut.

Kontrollpanellås

När spisen är på är det möjligt att låsa ugnens kontroller för att undvika oavsiktliga förändringar vid inställningen (av barn eller vid rengöring m.m.).
Tryck på

-knappen för att låsa kontrollpanelen: -ikonen kommer att lysa upp och en signal kommer att låta.
För att använda någon av kontrollerna (t.ex. för att sluta värma) måste du stänga av den här funktionen. Tryck på

-knappen en liten stund, ikonen kommer sluta lysa och funktionen kommer att stängas av.

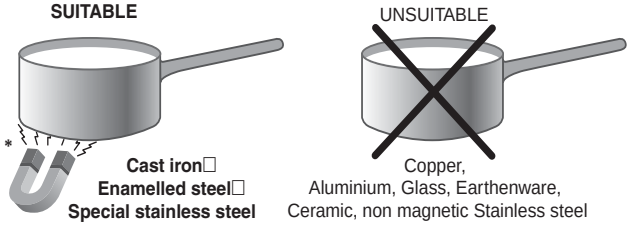
Alla vreden på kokplattans val kommer att låsas
om hällen är avstängd,
om kontrollpanelslåset är aktiverat eller
om det uppstår ett fel på hällen

Stänga av spisen

Tryck på för att stänga av apparaten - lite inte endast på grytsensorn.
Om kontrollpanelslåset har aktiverats, kommer kontrollerna att fortsätta vara låsta även efter att spisen startas igen. För att starta spisen igen måste du ta bort låsfunktionen.

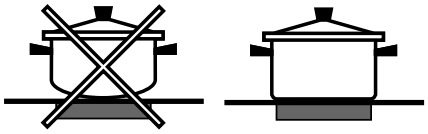
Praktiska råd om hur du använder spishällen

! Använd kokkärl tillverkade av material som är kompatibla med induktionsprincipen (ferromagnetiskt material). Vi rekommenderar i synnerhet kastruller gjorda av gjutjärn, belagt stål eller rostfritt specialstål anpassat för induktion. Använd en magnet för att testa kokkärlens kompatibilitet.



För att erhålla bästa möjliga resultat från din spishäll ska du dessutom:

- Använda kastruller med en tjock och plan botten så att de ligger an perfekt mot värmezonen.



- Alltid använda kastruller med en diameter som är tillräckligt stor så att värmeplattan täcks fullständigt, för att utnyttja all värme som produceras.

- Kontrollera att kokkärlens botten alltid är ren och torr för att till fullo utnyttja och förlänga livslängden för både värmezonerna och kokkärlet.
- Undvik att använda samma kokkärl som har använts på gasbrännare. Gasbrännarnas värmekoncentration kan ha snedvridit kastrullens botten så att den inte ligger an korrekt.

Säkerhetsanordningar

Kastrulldetektor
Varje värmezon är försedd med en kastrulldetektor. Värmeplattan avger endast värme när en kastrull med lämpliga mått för värmezonen placeras på den.

"u"-tecknet visas på displayen om inget kokkärl ställs på värmezonen, eller i händelse av:

- Kastrullen är inkompatibel
- Kastrullens diameter är för liten
- Kastrullen har tagits bort från värmeplattan

Om ingen kastrull står på värmezonen, hörs en varningspipsignal efter 10 sek.
Om ingen kastrull står på värmezonen, stängs värmezonen av efter 60 sek.

Överhettningsskydd
Om de elektroniska elementen överhettas, börjar siffran som visar effektläget blinka och bokstaven "c" visas på displayen. När temperaturen har nått en lämplig nivå, försvinner detta meddelande och spishällen kan användas igen.

Säkerhetsbrytare
Apparaten har en säkerhetsbrytare som automatiskt stänger av värmezonerna efter att de har varit i drift en viss tid och på ett visst effektläge. När säkerhetsbrytaren har löst ut visar displayen “**0**”.
Exempel: Den bakre högra värmeplattan är inställd på 5 och stängs av efter 5 timmars kontinuerlig användning, medan den främre vänstra värmeplattan är inställd på 2 och stängs av efter 8 timmar.

SE

När en eller flera knappar aktiveras i mer än 10 sek stängs pekpanelen av.
En varningspipsignal hörs var 10:e sekund när knappen eller knapparna är aktiverade.
Med alla värmezoner i nolleffektläge under 10 sek, stängs spishällen av.
Om avstängningen beror på en aktivering av knapparna av misstag, reagerar pekpanelen enligt ovan.

Summer

Summern kan även indikera olika felfunktioner:

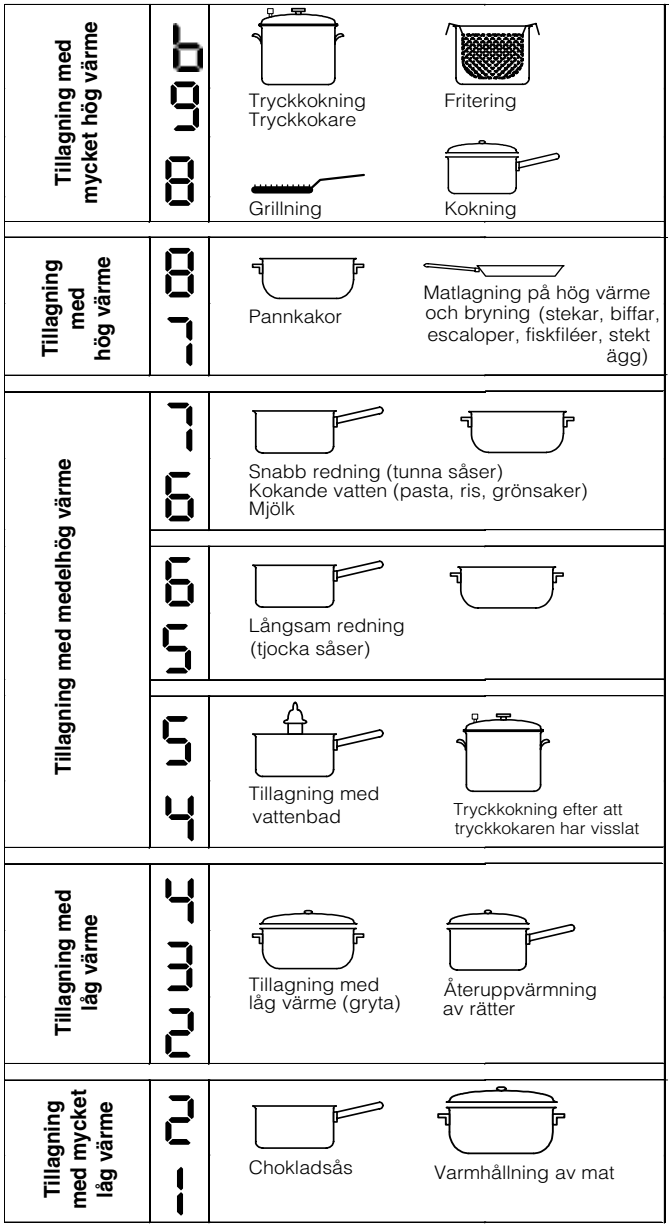
- Ett föremål (en kastrull, bestick o.s.v.) har placerats på kontrollpanelen i mer än 10 sekunder.
- Något har spillts ut på kontrollpanelen.
- En knapp har tryckts ned för länge. Alla dessa situationer ovan kan göra att summern aktiveras. Åtgärda orsaken till felfunktionen för att stänga av summern. Om orsaken till problemet inte åtgärdas fortsätter summern att ljuda och spishällen stängs av.

Felfunktioner och larm

När ett fel upptäcks, stängs hela utrustningen eller värmezonerna av, hörs en pipsignal (endast om en eller flera värmezoner är aktiva) och alla displayer visar bokstaven 'F' och felkoden (ett indexnummer eller en bokstav) omväxlande.
Om problemet inte försvinner av sig själv, kontakta teknisk service.

Ljudeffektsnivå	Max. drifttid i timmar
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Praktiska råd vid matlagning



Säkerhetsföreskrifter och råd

Teknisk beskrivning av värmezonerna
Induktionssystemet är det snabbaste sättet att laga mat. Till skillnad från traditionella kokplattor där värmezonen värms upp, genereras värmen direkt inuti kastruller som har ferromagnetisk botten.

Värmezon	Effekt (W)
Vänster bak	I 1200 - B1600
Höger bak	I 1500 - B 2000
Vänster fram	I 1500 - B 2000
Höger fram	I 1200 - B1600
Total effekt	7200

Induktionssystemet är det snabbaste sättet att laga mat. Till skillnad från traditionella kokplattor där värmezonen värms upp, genereras värmen direkt inuti kastruller som har ferromagnetiska botten.

Betydelser:
I = värmezon av enkelinduktionstyp
B = Boosterfunktion: Värmezonens effektläge kan ökas

Säkerhetsföreskrifter och råd

! Apparaten är framtagen och konstruerad i enlighet med internationella säkerhetsföreskrifter.
Av säkerhetsskäl bifogas dessa varningar som ska läsas noggrant.

Säkerhet i allmänhet

- **Dessa instruktioner gäller endast för de länder vars symboler återfinns i häftet och på utrustningens märkskylt.**
- Apparaten är avsedd för en ej yrkesmässig användning i hemmet.
- Maskinen får inte installeras utomhus (ej heller om utrymmet är skyddat) eftersom det är mycket farligt att låta den utsättas för väder och vind.
- Rör inte utrustningen om du är barfota eller med fuktiga händer eller fötter.
- **Utrustningen ska användas för att tillaga livsmedel, av endast vuxna personer och i enlighet med anvisningarna i denna bruksanvisning. All annan användning (t.ex. uppvärmning av omgivning) betraktas som otillbörlig och följaktligen farlig. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Denna bruksanvisningen avser en utrustning av klass 1 (isolerad) eller klass 2 - underklass 1 (inbyggd mellan två skåp).
- **Under användningen av utrustningen blir vissa värmeelement och vissa delar av ugnen mycket varma. Se till att inte vidröra dem och håll barn på säkert avstånd.**
- Undvik att nätkabeln för andra hushållsmaskiner kommer i kontakt med varma delar på utrustningen.
- Täpp inte till ventilationsöppningarna eller värmeutsläppen.
- För att förebygga att vickningsolyckor inträffar får inte ostabila eller deformerade kastruller ställas på plattorna. Placera dem på spishällen på så sätt att handtagen är vända inåt för att förhindra att man ofrivilligt stöter emot dem.
- Använd alltid ugnsvantar för att sätta in eller ta ur kokkärl ur ugnen.
- Använd inte lättantändliga vätskor (alkohol, bensin o.s.v.) i närheten av utrustningen när den är i bruk.
- Ställ inte in brännbart material i det nedre utrymmet eller i ugnen: Om utrustningen startas oavsiktligt kan det antändas.
- Kontrollera alltid att vreden är i läge • när utrustningen inte används.
- Ta inte ut stickkontakten ur vägguttaget genom att dra i elkabeln. Ta istället tag i stickkontakten.
- Utför inte rengörings- eller underhållsingrepp utan att först dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Ingrip aldrig på inre mekanismer för att försöka reparera apparaten vid funktionsfel. Kontakta teknisk service.
- Ställ inte tunga föremål på öppen ugnslucka.
- Ytorna inuti lådan (om sådan finns) kan bli varma.
- Trots att glaskeramikhällen är motståndskraftig mot mekaniska slag, kan den dock skadas (eller eventuellt spricka) om den träffas av ett vasst föremål. I sådant fall ska utrustningen kopplas från omedelbart från elnätet. Vänd dig sedan till en serviceverkstad.
- Om spishällen är sprucken, stäng av utrustningen för att undvika elstötar.
- Kom ihåg att temperaturen på värmezonerna förblir hög i minst 30 minuter efter det att den stängts av. Den kvarstående värmen signaleras dessutom av en indikator (se Start och användning).
- Vi råder dig att hålla alla föremål som kan smälta på behörigt avstånd från spishällen, t.ex. föremål av plast, aluminium eller produkter med en hög sockerhalt. Var särskilt försiktig med emballage av plast, plastfilm och aluminiumfolie: Om dessa material lämnas på ytor som fortfarande är varma eller ljumma kan spishällen skadas allvarligt.

- Försäkra dig om att kastrullhandtagen alltid är vända inåt på spishällen för att undvika att de stöts emot oavsiktligt.
- Ta inte ut stickkontakten ur vägguttaget genom att dra i elkabeln. Ta istället tag i stickkontakten.
- Utför inte rengörings- eller underhållsingrepp utan att först dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Placera inte metallföremål (knivar, skedar, lock o.s.v.) på spishällen, eftersom de kan bli varma.
- Utrustningen ska inte användas av barn eller personer med psykiska eller fysiska handikapp, oerfarna personer eller personer som inte känner till produkten. Undantag kan göras om utrustningen används under översikt av en person som ansvarar för dessa personers säkerhet eller om erforderliga anvisningar har getts angående utrustningens funktion och användning i förväg.
- Undvik att barn leker med utrustningen.
- Om spisen placeras på en sockel, ska nödvändiga åtgärder vidtagas så att inte utrustningen halkar ned från själva sockeln.
- **Säkerhetsföreskrifter för bärare av pacemaker eller andra implanterade aktiva medicinska anordningar:**
  Spishällen överensstämmer med alla gällande föreskrifter angående elektromagnetiska störningar.
  Denna produkt uppfyller följaktligen oinskränkt alla lagföreskrifter (direktiv 89/336/CEE). Den har tillverkats på ett sådant sätt att den inte skapar störningar med andra elektriska apparater som används, på villkor att även dessa apparater överensstämmer med ovannämnda föreskrifter. Induktionshällen genererar elektromagnetiska fält med kort räckvidd.
- Om spisen placeras på en sockel ska du vidtaga nödvändiga åtgärder så att inte utrustningen halkar ned från själva sockeln.
  För att undvika alla risker för störningar mellan spishäll och pacemakern, ska den sistnämnda vara tillverkad i enlighet med gällande föreskrifter.
  Under endast detta förhållande kan vi garantera att vår produkt är i enlighet med försäkran om överensstämmelse.
  För information angående överensstämmelse och eventuella inkompatibilitetsproblem ber vi dig vända dig till din läkare eller till tillverkaren av pacemakern.
- Stäng av spishällen med respektive reglage efter användning och förlita dig inte på kastrulldetektorn.

Kassering

- Kassering av emballagematerial: Respektera gällande lokala föreskrifter, på så sätt kan emballaget återanvändas.
- EU-direktivet 2002/96/CE om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (RAEE) förutser att hushållsmaskinerna inte ska slängas med de vanliga hushållssoporna. De kasserade apparaterna måste samlas upp separat för att optimera återvinningen av materialet som ingår i apparaten och förhindra potentiella skador på hälsan och miljön. Symbolen med överkorsad soptunna finns på alla produkter för att påminna om plikten att sopsortera.
  För ytterligare information angående korrekt kassering av hushållsmaskiner kan du vända dig till din lokala sopstation eller återförsäljare.

Spara energi och värna om miljön

- Det rekommenderas att tillagningen GRILLSPETT och STEK alltid sker med stängd lucka: Detta gör att man förutom bästa resultat, även erhåller en anmärkningsvärd energibesparing (cirka 10 %).
- När helst det är möjligt, undvikt att förvärma ugnen och försök att fylla den. Öppna ugnsluckan så lite som möjligt eftersom värme försvinner varje gång den öppnas. För att spara på energin kan du stänga av ugnen 5 till 10 minuter innan slutet för din planerade matlagning och använda eftervärmen.
- Automatiska program baserar spå standardlivsmedel.
- Håll packningarna rena och städade för att förhindra luckan ifrån att dra enegeri
- Om du har ett tidsindexerat elektriceitetsavtal kommer alternativet “förskjut tillagning” göra det enklare att spara spara pengar genom att utföra tillagningen under billigare tider.

- Få ut det mesta av din värmeplattas eftervärme genom att stänga av järnplattorna 10 minuter innan du planerar att vara klar med din matlagning, och 5 minuter tidigare för keramiska glasplattor.
- Basen på din gryta ska täcka plattan. Om grytan är mindre så försvinner mycket energi och om det kokaröver kommer en sothinna att lägga sig som blir svårt att få bort.
- Laga din mat i grytor med lock eller i pannor med välpassande lock och använd så lite vatten som möjligt. Att koka mat utan lock ökar energikonsumtionen markant
- Använd bara pannor och grytor med plan botten
- Om du lagar något som tar lång tid är det värt att använda an tryckkokare, som är dubbelt så snabb och sparar en tredje del av energin.

! Denna produkt uppfyller de krav som ställs av det nya EU-direktivet om begränsning av energiförbrukning i standbyläge.

UGN
Om inga operationer utförs under 2 minuter ställs apparaten automatiskt i standbyläge. Standbyläget visas med “klocksymbolen” som lyser med svagt ljus. Så snart någon manövrerar apparaten återgår systemet till driftläget.

Underhåll och skötsel

SPISHÄLL
Om inga operationer utförs under 2 minuter, efter att kontrollamporna har släckts för restvärme och fläkten (om sådana finns), ställs apparaten automatiskt i läge “off mode”.
Apparaten går tillbaka till driftläget genom att trycka på knappen ON/OFF.

Koppla från strömmen

Innan något ingrepp utförs ska apparaten frånkopplas från elnätet.

Göra ren ugnen

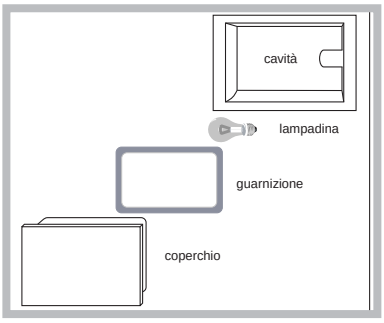
! Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att göra rent utrustningen.

- Rengör glaset på ugnsluckan med produkter och svampar som inte är slipande och torka av med en mjuk trasa. Använd inte grova slipande material eller vassa metallskrapor som kan repa ytan och göra att glaset spricker.
- De yttre emaljerade delarna, delarna av rostfritt stål och tätningslisterna av gummi kan rengöras med en svamp som fuktas med ljummet vatten och mild tvål. Om det är svårt att ta bort fläckarna ska specifika produkter användas. Vi råder dig att skölja rikligt och torka efter rengöringen. Använd inte skurpulver eller frätande ämnen.
- Insidan av ugnen ska göras ren (helst efter varje gång som ugnen har använts) medan den fortfarande är ljummen. Använd varmt vatten och rengöringsmedel. Skölj därefter och torka av med en mjuk trasa. Undvik slipande rengöringsmedel.
- Tillbehören kan rengöras precis som normalt diskgods (även i diskmaskin).
- Kontrollpanelen ska göras ren från smuts och fett med en svamp som inte är slipande eller med en mjuk trasa.
- Rostfritt stål kan få fläckar om det under lång tid utsätts för starkt kalkhaltigt vatten eller starka rengöringsmedel (som innehåller fosfor). Vi råder dig att skölja rikligt och torka noggrant.

Kontrollera ugnens tätningslister
Kontrollera regelbundet skicket på tätningslisten runt ugnsluckan. Om tätningslisten är skadad ska du kontakta närmaste servicecenter. Det rekommenderas att inte använda ugnen förrän reparationen har utförts.

Byte av lampa för ugnsbelysning

Gör på följande sätt för att byta ut ugnsbelysningen:



1. Ta bort glaslocket med hjälp av en skruvmejsel.
2. Skruva loss lampan och byt ut den mot en lampa med samma egenskaper: effekt 15 W, sockel E 14.

Montera tillbaka glaslocket. Var uppmärksam på att placera tätningslisten korrekt (se figuren).
! Använd inte ugnslampan för att lysa upp omgivningen.

Rengöring av glaskeramikhällen

! Undvik att använda rengöringsmedel som är frätande eller innehåller slipmedel såsom sprayprodukter för grillar och ugnar, fläck- och rostborttagningsmedel, tvättmedel i pulverform eller svampar med rivyta: Dessa kan repa ytan.

- För det ordinära underhållet räcker det med att göra rent spishällen med en fuktig svamp och därefter torka av den med hushållspapper.
- Om hällen är mycket smutsig ska du gnida den med en rengöringsprodukt som är särskilt avsedd för glaskeramikytor, skölja och torka.
- För att avlägsna större smutsrester ska du använda en särskild skrapa. Ingrip så snart som möjligt, utan att vänta på att utrustningen svalnar, för att undvika att resterna fastnar. Du kan få utmärkt resultat om du använder en tvättsvamp av rostfritt stål, särskilt avsedd för glaskeramikhällar, som fuktats med tvål och vatten.
- Om det förekommer smälta föremål eller material såsom plast eller socker på spishällen, ska dessa tas bort genast med en skrapa medan ytan fortfarande är varm.
- När hällen väl är rengjord kan den behandlas med en särskild produkt som både underhåller och skyddar den: Denna produkt bildar en osynlig film som skyddar ytan vid överkokning. Vi råder dig att utföra denna operation när utrustningen är ljummen eller kall
- Kom alltid ihåg att skölja med rent vatten och torka hällen noga. Rester från rengöringsprodukterna kan annars ge upphov till beläggningar vid nästa tillagning.

Specifika produkter för rengöring av glaskeramik	**Var köper jag dem**
Fönsterskrapor och reservblad	Hobbyaffärer och järnhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andra produkter för rengöring av glaskeramik	Husgerådsaffärer Gör det själv butiker Järnhandel Varuhus

SE

Automatisk PYROLYS-rengöring

Programmet PYROLYS värmer upp ugnen tills en temperatur på 500 °C nås och aktiverar pyrolysprocessen, d.v.s. karboniseringen av kvarstående rester. Smutset blir till aska.
Under den automatiska rengöring kan ytorna bli mycket varma: Håll barn på avstånd. Genom ugnsluckans fönster kan du se hur partiklar tänds: Det rör sig om en omedelbar förbränning, som är fullständigt normalt, som inte innebär någon typ av fara.

Innan PYROLYS aktiveras:

- Ta bort grövre kvarstående rester inuti ugnen med en fuktig svamp. Använd inte rengöringsmedel.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen.
- Häng inte kökshanddukar eller grytlappar på handtaget.
- Vrid PROGRAMVREDET till “0”.

! Om ugnen är överdrivet varm påbörjas inte pyrolysproceduren. Vänta tills den svalnar.

! Programmet aktiveras endast efter att ugnsluckan har stängts.

För att aktivera PYROLYS-rengöring, tryck ned knappen i cirka 4 sekunder. Med vredet INSTÄLLNING AV TID går det att välja önskad rengöringsnivå med förinställd tid (kan inte ändras):
1. Ekonomi (ECO): Vrid på vredet åt “-”. Tidslängd 1 timma.
2. Normal (NOR): Startnivå. Tidslängd 1 timma och 30 minuter.
3. Intensiv (INT): Vrid på vredet åt “+”. Tidslängd 2 timmar.
4. Tryck på knappen för att bekräfta.

Både för en PYROLYSCYKEL och för en normal tillagningscykel, går det att programmera när rengöringscykeln ska avslutas (se Programmering av den automatiska rengöringens slut).

Säkerhetsanordningar

- Symbolen på den tända displayen indikerar att ugnsluckan har blockerats automatiskt när temperaturen har nått höga värden.
- Symbolen STOP indikerar att det går att avbryta rengöringscykeln när som helst genom att trycka på knappen.
- Vid felfunktion avbryts elmatningen till värmeelementen.
- Efter att luckan har blockerats går det inte längre att ändra inställningarna av längden och sluttiden.

Programmera slutet av den automatiska rengöringen

1. Tryck på knappen tills symbolen och de tre siffrorna blinkar på DISPLAYEN.
2. Vrid vredet för INSTÄLLNING AV TID åt “+” och “-” för att ställa in tiden.
3. Tryck åter på knappen tills de övriga två siffrorna blinkar på DISPLAYEN.
4. Vrid vredet för INSTÄLLNING AV TID åt “+” och “-” för att ställa in minuterna.
5. Tryck åter på knappen för att bekräfta.
6. När tiden har förflutit visas texten END på DISPLAYEN och en ljudsignal hörs.

- Exempel: Klockan är 9:00, en PYROLYS väljs med nivå Ekonomi och tidslängden ställs in till 1 timma. Sluttiden programmeras till 12:30. Programmet startar automatiskt klockan 11:30.

De tända symbolerna och indikerar att en programmering har utförts. På DISPLAYEN visas alternativt PYROLYS-cykelns slut och längd.

I slutet av den automatisk rengöringen

För att kunna öppna ugnsluckan måste du vänta tills temperaturen i ugnen sjunker till en acceptabel nivå. I detta läge går det att se om det finns avlagringar av vitt damm på ugnens botten och väggar: Ta bort dammet med en fuktig svamp när ugnen har svalnat fullständigt. Om du istället vill passa på att dra nytta av den lagrade värmen för att starta en ny tillagning kan dammet även vara kvar: Dammet utgör inte någon fara för livsmedlen som ska tillagas.